



**ESCUELA SUPERIOR  
POLITÉCNICA DE**

**CHIMBORAZO**

**FACULTAD DE SALUD PÚBLICA**

**ESCUELA DE GASTRONOMÍA**

**"PROPUESTA GASTRONÓMICA Y EVALUACIÓN SENSORIAL A  
BASE DE CARNE DE PAVO PARA EL RESTAURANTE FOGÓN DEL  
PUENTE DE LA CIUDAD DE RIOBAMBA 2013"**

## **TESIS DE GRADO**

**Previo a la obtención de título de:**

**LICENCIADO EN GESTIÓN GASTRONÓMICA**

**Abel Orlando TenezacaQuizhpi**  
**RIOBAMBA-ECUADOR**  
**2013**

**CERTIFICACIÓN**

La presente investigación fue revisada y se autoriza su presentación.

-----  
Lic. Juan Carlos Salazar.  
**DIRECTOR DE TESIS.**

## **CERTIFICACIÓN**

Los miembros de tesis certifican que, el trabajo de investigación titulado “Propuesta Gastronómica y Evaluación Sensorial a base de carne de pavo para el Restaurante “Fogón del Puente” de la ciudad de Riobamba. 2013”. De responsabilidad del Sr. Abel Orlando TenezacaQuizhpi., ha sido revisada y se autoriza su publicación.

Lcdo. Juan Carlos Salazar.  
DIRECTOR DE TESIS

---

Dra. Veronica Cardenas M  
MIEMBRO DE TESIS

---

**Riobamba, 6 de junio del 2013**

## **AGRADECIMIENTO**

Con gratitud y respeto aquellos que fueron una palabra de aliento para el presente trabajo.

A la Escuela Superior Politécnica de Chimborazo, Facultad de Salud Pública. Escuela de Gastronomía por darme la oportunidad de ser uno de sus predilectos alumnos, y abrirme sus puertas para poder acoger las enseñanzas que día a día supieron proveerme los profesores en sus aulas.

Al Lcdo. Juan Carlos Salazar Director de Tesis y la Dra. Verónica Cárdenas. Miembro de Tesis por la paciencia y el profesionalismo impartido.

Al Restaurante Fogón del Puente, en la persona del Chef Ejecutivo Fabricio Gonzales; por haberme abierto las puertas para poder realizar esta propuesta gastronómica que les va a servir como herramienta para extender su menú en sus actividades cotidianas.

## **DEDICATORIA**

Con mucho cariño y esmero todo se los debo a mis padres, Segundo Tenezaca y Mercedes Quizhpi por ser fuente de apoyo moral, emocional y material, antes durante y lo serán hasta el fin de mi existencia.

Abel Orlando TenezacaQuizhpi.

## **RESUMEN**

La presente investigación se realizó una propuesta gastronómica y evaluación sensorial a base de carne de pavo para el restaurante Fogón del Puente de la ciudad de Riobamba, donde se desarrolló 13 nuevas y diversas alternativas gastronómicas, en la cual se desarrolló procesos de estandarización de recetas, enfocada a la optimización de la calidad en el servicio, la población de estudio fue 42 clientes y profesionales en la rama gastronómica.

En la Evaluación Sensorial, se calificó en porcentaje en la escala numérica 7, 8 y 9, siendo 9 “Me agrada totalmente”, 8 “me agrada mucho”; el sabor, el nivel de sal alcanzan el 33,33% con escala 9, mientras que el color alcanza el 50% en rango 9 el olor es 41,6% de rango 8 y la porción individual es 66,67%.

El impacto que tuvo la propuesta gastronómica a base de carne de pavo para el restaurante es satisfactorio por la diversificación y aceptabilidad por parte de los clientes y profesores lo cual se propone utilizar la propuesta para introducir nuevas alternativas gastronómicas dentro del restaurante.

## **SUMMARY**

The present research is a gastronomic proposal and sensorial evaluation based on turkey meat for the restaurant "Fogón del Puente" from Riobamba city, where, 13 new and diverse gastronomic alternatives were prepared, and standardization processes of recipes were developed, focusing on the optimization of the service quality; the study population was 42 customers and professionals from Gastronomy.

From the Sensorial Evaluation, percentages were employed in the numerical scale 7, 8 and 9 with the following equivalence: 9 "I totally agree" , 8 "I like it very much";. The taste and the salt level reached 33,33% whit a scale of 9, while the color reaches 50% in a rank 9, the smell 41,6% in rank 8 and the individual portion 66,67%.

The impact of the gastronomic proposal based on turkey meat for the restaurant is satisfactory because of its diversification and acceptability by customers and teachers; therefore it is suggested to use the proposal to introduce new gastronomic alternatives in the restaurant.

## ÍNDICE DE CONTENIDOS

1	INTRODUCCIÓN	1
I.	OBJETIVOS	4
A.	GENERAL	4
B.	ESPECÍFICOS	4
II.	MARCO TEÓRICO	5
1.	PROPUESTA GASTRONÓMICA	5
2.	ANÁLISIS SENSORIAL	6
2.1.	EVALUACIÓN SENSORIAL	6
2.1.1.	SENTIDOS	7
2.1.2.	EL OLOR	8
2.1.3.	EI AROMA	8
2.1.4.	EL GUSTO <sup>6</sup>	8
2.1.5.	EL SABOR	9
2.1.6.	LA TEXTURA	10
2.2.	TIPOS DE ANÁLISIS	10
2.2.1.	ANÁLISIS DESCRIPTIVO	10
2.2.2.	ANÁLISIS DISCRIMINATIVO	11
2.2.3.	ANÁLISIS DEL CONSUMIDOR	11
2.3.	DESARROLLO HISTÓRICO	12
2.4.	TIPO DE PRUEBAS	13
2.4.1.	MÉTODO AFECTIVO	14
2.4.1.1.	Prueba de preferencia	14
2.4.1.2.	Prueba de aceptación	14
2.4.1.3.	prueba de nivel de agrado	15
2.4.2.	MÉTODO SENSITIVO	16
2.4.2.1.	Prueba umbral	16
2.4.2.2.	Prueba de LÍMITES	17
2.4.2.3.	Prueba de frecuencia	17
2.4.2.4.	Prueba de diferenciación	18
2.4.2.5.	Prueba de comparación duo-trio, triangular	19
2.4.3.	MÉTODO CUALITATIVO	20
2.4.3.1.	Prueba del perfil de sabor	20
2.4.3.2.	Prueba de textura	21



2.4.4.	MÉTODO CUANTITATIVO	22
2.4.4.1.	PRUEBA DE ACEPTACIÓN	22
2.4.4.2.	Prueba de estimación por magnitudes o proporciones	23
2.4.4.3.	Prueba de tiempo e intensidad	24
3.	PAVO COMÚN	26
3.1.	MELEA GRIS GALLO PAVO	26
3.1.1.	EL PAVO	28
3.1.2.	CARACTERÍSTICAS	28
3.1.3.	CONSUMO	29
3.1.4.	PROPIEDADES DEL PAVO	29
3.1.5.	EN EL MERCADO	29
3.1.6.	EN LA MESA	30
3.2.	COMERCIO Y CONSUMO DEL PAVO	31
3.2.1.	PRODUCCIÓN	32
3.2.2.	IMPORTACIÓN	32
3.2.3.	EXPORTACIONES	33
3.2.4.	CONSUMO MUNDIAL	33
3.3.	UN PRODUCTO SANO E INNOVADOR	34
3.4.	TODO ACERCA DEL PAVO	35
3.4.1.	EL PAVO EN LA HISTORIA GASTRONÓMICA	36
3.4.2.	TIPOS DE PAVOS	37
3.4.3.	PRODUCCIÓN MUNDIAL	37
3.4.4.	PRODUCTOS DERIVADOS DEL PAVO	38
3.4.5.	VALOR NUTRITIVO	38
3.4.5.1.	VENTAJAS E INCONVENIENTES DE SU CONSUMO	40
3.4.5.2.	EN LA COCINA	40
3.4.5.3.	LA MEJOR MANERA DE COCINAR EL PAVO	41
3.4.5.4.	CRITERIOS DE CALIDAD EN LA COMPRA Y EN LA MANIPULACIÓN	41
3.4.5.5.	BENEFICIOS DE COMER PAVO	42
3.4.5.6.	BENEFICIOS NUTRICIONALES DEL PAVO	43
3.4.5.7.	BENEFICIOS ADICIONALES:	45
3.4.5.8.	LA CARNE DE PAVO ES LA MÁS SALUDABLE, NUTRITIVA Y DIETÉTICA	46
3.4.5.9.	SALUDABLE	46

3.4.5.10.	DIETÉTICO	47
3.4.5.11.	BENEFICIOS ADICIONALES	47
3.4.6.	EFFECTO DE LLENADO GÁSTRICO	48
3.4.7.	PROCESO DE OBTENCIÓN DE LA CARNE DE PAVO	48
3.4.7.1.	PROCESO DE SACRIFICIO	49
3.4.7.1.1.	CRianza	49
3.4.7.1.2.	TRASLADO	49
3.4.7.1.3.	SACRIFICIO	49
3.4.7.1.4.	ESCALDADO	50
3.4.7.1.5.	DESPLUMAJE	50
3.4.7.1.6.	RETIRO DE VÍSCERAS	50
3.4.7.1.7.	ENJUAGUE	50
3.4.7.1.8.	CONSERVACIÓN	51
3.4.7.1.9.	OBTENCIÓN DE LA CARNE	51
3.5.	HISTORIA DEL RESTAURANTE FOGÓN DEL PUENTE	51
3.5.1.	MISIÓN	52
3.5.2.	VISIÓN	52
3.5.3.	EQUIPOS Y UTENSILIOS A UTILIZAR.	53
3.5.3.1.	EQUIPOS DE COCINA	53
3.5.3.2.	UTENSILIOS	53
III.	METODOLOGÍA	54
A.	LOCALIZACIÓN Y TEMPORALIZACIÓN	54
B.	VARIABLES	54
1.	IDENTIFICACIÓN	54
<b>2.</b>	<b>DEFINICIÓN</b>	54
<b>1.</b>	<b>OPERACIONALIZACIÓN DE VARIABLES</b>	55
C.	TIPO Y DISEÑO DE LA INVESTIGACIÓN	56
D.	POBLACIÓN Y MUESTRA O GRUPO DE ESTUDIO	56
<b>1.</b>	<b>MUESTRA</b>	56
<b>2.</b>	<b>FÓRMULA ESTADÍSTICA</b>	56
<b>3.</b>	<b>FRACCIÓN MUESTRA</b>	57
E.	DESCRIPCIÓN DE PROCEDIMIENTOS.	73
IV.	RESULTADOS Y DISCUSIÓN	73
I.	CONCLUSIONES	104

II.	RECOMENDACIONES	105
III.	REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS	106
I.	ANEXOS	1

## ÍNDICE DE TABLAS

TABLA Nº 1.1 DE COMPOSICIÓN NUTRITIVA (POR 100 G DE PORCIÓN COMESTIBLE)	39
Tabla Nº1. 2 DE COMPOSICIÓN NUTRITIVA (POR 100 G DE PORCIÓN COMESTIBLE)	39
Tabla Nº 3 COMPARATIVA ENTRE LA CARNE DE PAVO Y LA CARNE DE RES	44
Tabla Nº 4 OPERACIONALIZACIÓN DE VARIABLES	55
Tabla Nº 5 VISITAS DE CLIENTES	58
TABLA Nº 1.6 PERSONAS ENCUESTADA PARA EL ESTUDIO DE MERCADO DE ACEPTABILIDAD	58
Tabla Nº 5.7 CONSOMÉ TRADICIONAL DE PAVO	74
Tabla Nº 5.8 PECHUGUITAS DE PAVO ENROLLADAS CON TOCINO EN SALSA BBQ	77
Tabla Nº 5.9 BROCHETAS DE PAVO CON MAYONESA VERDE	79
Tabla Nº 5.10 ENSALADA DE JAMÓN DE PAVO CON SALSA REMOLADA _ COLOR	81
Tabla Nº 5.11 PECHUGA DE PAVO AL GRILL EN CHIMICHURRI DE UVILLA	83
Tabla Nº 5.12 CHURRASCO CON PAVO	85
Tabla Nº 4.13 PECHUGA DE PAVO RELLENO CON JAMÓN INGLÉS EN SALSA DE CHAMPIÑONES	87
Tabla Nº 5.14 MILANESA DE PAVO	89
Tabla Nº 5.15 MAR Y TIERRA CON PAVO (pechuga de pavo con langostinos reventados )	91
Tabla Nº 5.16 PAVO EMPANIZADO CON QUÍNOA	93
Tabla Nº 5.17 ESPAGUETI DE LA CASA CON PAVO Y CAMARÓN	95
Tabla Nº 5.18 CLUB SÁNDWICH DE PAVO	97
Tabla Nº 5.19 HAMBURGUESA DE PAVO	99
Tabla Nº 5.20 NIVEL DE ACEPTABILIDAD ESCALA DE CALIFICACIÓN NUMÉRICA	101

## ÍNDICE DE GRÁFICOS

GRÁFICO Nº 1 CROQUIS DEL RESTAURANTE	53
GRÁFICO Nº 5.2 CONSOMÉ TRADICIONAL DE PAVO	74
GRÁFICO Nº 5.3 PECHUGUITAS DE PAVO ENROLLADAS CON TOCINO EN SALSA BBQ	78
GRÁFICO Nº 5.4 BROCHETAS DE PAVO CON MAYONESA VERDE	80
GRÁFICO Nº 5.5 ENSALADA DE JAMÓN DE PAVO CON SALSA REMOLADA	82
GRÁFICO Nº 5.6 PECHUGA DE PAVO AL GRILL EN CHIMICHURRI DE UVILLA	84
GRÁFICO Nº 5.7 CHURRASCO CON PAVO	86
GRÁFICO Nº 5.8 PECHUGA DE PAVO RELLENO CON JAMÓN INGLÉS EN SALSA DE CHAMPIÑONES	88
GRÁFICO Nº 5.9 MILANESA DE PAVO	90
GRÁFICO Nº 5.10 MAR Y TIERRA CON PAVO (pechuga de pavo con langostinos reventados)	92
GRÁFICO Nº 5.11 PAVO EMPANIZADO CON QUÍNOA	94
GRÁFICO Nº 5.12 ESPAGUETI DE LA CASA CON PAVO Y CAMARÓN	96
GRÁFICO Nº 5.13 CLUB SÁNDWICH DE PAVO	98
GRÁFICO Nº 5.14 HAMBURGUESA DE PAVO _ COLOR	100
GRÁFICO Nº 5.15 NIVEL DE ACEPTABILIDAD ESCALA DE CALIFICACIÓN NUMÉRICA	102

## INTRODUCCIÓN

Cuando se habla de carne, se hace referencia a los alimentos consumidos en la dieta habitual, sin embargo, entre estas existen algunas alternativas muy saludables como puede ser la carne de pavo, que en promedio es mucho más magra que otras carnes y además, tiene un buen nivel de proteínas.

La carne de pavo es una de las más consumidas en la cena de Navidad y conociendo estas valiosas propiedades, podemos reivindicar su presencia con fundamento, pues además de ser muy sabrosa, es especialmente magra y nutritiva, ideal para una comida elegante que no descuida la alimentación saludable.

No posee cantidades apreciables de purinas, por lo que también es una carne apta para quienes tienen ácido úrico elevado en la sangre, además de ser muy buena si tenemos niveles elevados de colesterol o si deseamos llevar una dieta pobre en grasas.

La carne de pavo se ha ido incorporando poco a poco como un producto en la dieta de los consumidores por su bajo contenido de grasa, escaso nivel de colesterol y alto valor proteico, permitiendo una vida saludable.

A pesar de las características de este producto, su consumo aún es bajo en la región en comparación con países desarrollados. Por lo cual, posee un gran potencial de crecimiento en su producción, ya que en la mayoría de los países de la región su consumo está reservado para las festividades de fin de año.

Actualmente en la ciudad de Riobamba, no existe un restaurante donde preparen variedad de platos con esta carne, siendo limitada oferta de preparaciones, surgiendo deficiencias a la hora de tener una gastronomía variada en lo que a carnes se refiere, influyendo en la toma de decisiones del paladar.

La situación se presenta debido a su poca demanda o casi nada, durante el año y la poca oferta en restaurantes. Para promover su consumo, compartir conocimientos entre chefs, cocineros sobre su modo de preparación y consumo y difundirlas entre los consumidores a ofertar, son los principales retos que deberá enfrentar la propuesta gastronómica de la carne de pavo, para poderla posicionar entre una de las carnes más apetecibles.

Hace algunos años, el pavo solamente era considerado el platillo principal de festejos como navidad o el día de acción de gracias, pero en este momento en que la moda exige un físico sin exceso de grasa, el pavo es un alimento perfecto ya que contiene muy poca grasa, no tiene colesterol y es muy nutritiva y sabrosa.

La carne de pavo, además de ser muy sabrosa, se puede preparar de la misma forma que la carne del pollo común, tiene mucha menos grasa, no engorda y aporta una gran cantidad de proteínas.

El pavo forma parte de las carnes blancas, que se caracterizan por tener poca grasa y bajo nivel de colesterol. La mayor parte de la grasa del pavo se concentra en la piel, por lo que no es recomendable consumirla.

El pavo tiene las mismas propiedades nutritivas que el pollo. La pechuga es la parte más magra. Además el pavo es fuente de proteínas, vitaminas del grupo del

complejo B como la B1, B3, B5, B6, biotina, B12 y el ácido fólico y de minerales como el fósforo, el potasio, el magnesio, el hierro y el cinc.

La carne de pavo se puede encontrar en el mercado de distintas formas para preparar distintos platillos. Así su presentación es como pavo natural, ahumado, en jamón, bistec, pechuga de pavo, en paté.

La propuesta gastronómica se basa en preparaciones no tradicionales con la carne de pavo estas pueden ser: asados, bistecs, enrollados, al grill, a la plancha, ahumados, entre otros los cuales facilitaran la apertura del consumo masivo de la carne de pavo.



## **I.OBJETIVOS**

### **A. GENERAL**

Realizar una propuesta gastronómica y evaluación sensorial a base de carne de pavo para el restaurante fogón del puente de la ciudad de Riobamba, 2013

### **B. ESPECÍFICOS**

- ✓ Elaborar preparaciones a base de carne de pavo
- ✓ Realizar la Evaluación Sensorial de la propuesta gastronómica a base de carne de pavo aplicado a los docentes especializados de la Escuela de Gastronomía.
- ✓ Valorar el nivel de aceptabilidad de la evaluación sensorial de cada producto aplicado a los Docentes Especializados de la Escuela de Gastronomía
- ✓ Elaborar menús gastronómicos tomando en cuenta las características organolépticas de cada preparación evaluadas por los Docentes.

## **II. MARCO TEÓRICO**

### **1. PROPUESTA GASTRONÓMICA**

La propuesta es un proceso de trabajo que incluye varias actividades importantes, de las cuales depende el éxito o fracaso; Desde este punto, es conveniente distinguir el éxito.

“Una propuesta es un documento y profesional, sin embargo, una propuesta es un documento que describe el trabajo realizado en un área o sector de interés; que se realiza con el apoyo institucional”<sup>1</sup>.

El objetivo de la propuesta es resolver de manera creativa la presentación de nuevos menús, la base de la cocina son los platos que el cocinero crea, pero también pasa por otros detalles; como son los valores nutricionales, presentación de la mesa, la vajilla, entre otros.<sup>2</sup>

La finalidad de una propuesta gastronómica, es plantear y diseñar nuevos platos para el menú de un establecimiento de alimentación “restaurante”, aplicando pesos, tiempo, temperaturas y medidas, estándar en las recetas. Las cuales cumplirán normas nutricionales y sensoriales de aceptabilidad.

---

<sup>1</sup> Palma, R. Danilo, (1993), Como elaborar una propuesta de investigación, Guatemala ed. Universidad San Carlos de Guatemala.

<sup>2</sup>Demuru, Juan Pablo;,(2009) Restaurant Demuru. Honduras, [info@demuru.com.ar](mailto:info@demuru.com.ar)

## **2. ANÁLISIS SENSORIAL**

### **ANÁLISIS**

Distinción y separación de las partes de un todo hasta llegar a conocer sus principales elementos. También se define como un examen detallado de cualquier cosa compleja, con el fin de entender su naturaleza o determinar sus caracteres esenciales.

### **SENSORIAL**

Perteneciente o relativo a las sensaciones, sentidos.

#### **2.1. EVALUACIÓN SENSORIAL**

Según (SANCHO, BOTA, & CASTRO, INTRODUCCIÓN AL ANÁLISIS SENSORIAL DE LOS ALIMENTOS , 1999); La evaluación sensorial es una técnica que permite diferenciar las propiedades deseables y menos deseables de productos y materiales. Esta técnica evalúa y optimizar los atributos sensoriales de productos y materiales, así como a controlar la calidad sensorial de su producto.<sup>3</sup>

Se puede evaluar mediante:

- ✓ evaluar cómo su producto se percibe,
- ✓ en relación a su olor.
- ✓ análisis molecular.

---

<sup>3</sup>SANCHO, J., BOTA, E., & CASTRO, J. (1999). *INTRODUCCIÓN AL ANÁLISIS SENSORIAL DE LOS ALIMENTOS* . BARCELONA: UNIVERSITAT DE BARCELONA.

Según (WIKIPEDIA, 2008); “La Evaluación sensorial se trata del análisis normalizado de los alimentos que se realiza con los sentidos. Se suele denominar "normalizado" con el objeto de disminuir la subjetividad que pueden dar la evaluación mediante los sentidos. La evaluación sensorial se emplea en el control de calidad de ciertos productos alimenticios, en la comparación de un nuevo producto que sale al mercado, en la tecnología alimentaria cuando se intenta evaluar un nuevo producto, entre otros. Una de las evaluaciones sensoriales más conocidas es la de la cata de vinos. En la evaluación sensorial participan personas especializadas (evaluadores) a las que se les somete a diversas pruebas para que hagan la evaluación de forma objetiva. Los resultados de los análisis afectan al marketing y el packaging de los productos para que sean más atractivos a los consumidores”<sup>4</sup>.

#### **2.1.1. SENTIDOS**

Según (ANZALDUA MORALES, 1994);“Proceso fisiológico de recepción y reconocimiento de sensaciones y estímulos que se produce a través de la vista, el oído, el olfato, el gusto, y el tacto, o la situación de su propio cuerpo”<sup>5</sup>.

El sistema sensitivo del ser humano es una gran herramienta para el control de calidad de los productos de diversas industrias. En la industria alimentaria la vista, el olfato, el gusto y el oído son elementos idóneos para determinar el color, olor, aroma, gusto, sabor y la textura quienes aportan al buen aspecto y calidad al alimento que le dan sus propias características con los que los podemos identificar y con los cuales podemos hacer un discernimiento de los mismos.

---

<sup>4</sup> WIKIPEDIA. (29 de AGOSTO de 2008). *EVALUACIÓN SENSORIAL*. Recuperado el 15 de MAYO de 2013, de ES.WIKIPEDIA.ORG: [http://es.wikipedia.org/wiki/Evaluaci%C3%B3n\\_sensorial](http://es.wikipedia.org/wiki/Evaluaci%C3%B3n_sensorial)

<sup>5</sup>ANZALDUA MORALES, A. (1994). *La evaluación sensorial de los alimentos en la teoría y la práctica*. ESPAÑA: ACRIBIA

### **2.1.2. EL OLOR**

“Es la percepción por medio de la nariz de sustancias volátiles liberadas en los alimentos; dicha propiedad en la mayoría de las sustancias olorosas es diferente para cada una. En la evaluación de olor es muy importante que no haya contaminación de un olor con otro, por tanto los alimentos que van a ser evaluados deberán mantenerse en recipientes herméticamente cerrados”<sup>6</sup>.

### **2.1.3. EL AROMA**

“Consiste En la percepción de las sustancias olorosas y aromáticas de un alimento después de haberse puesto en la boca. Dichas sustancias se disuelven en la mucosa del paladar y la faringe, llegando a través del eustaquio a los centros sensores del olfato. El aroma es el principal componente del sabor de los alimentos, es por eso que cuando tenemos gripe o resfriado el aroma no es detectado y algunos alimentos sabrán a lo mismo. El uso y abuso del tabaco, drogas o alimentos picantes y muy condimentados, insensibilizan la boca y por ende la detección de aromas y sabores”<sup>6</sup>.

### **2.1.4. EL GUSTO<sup>6</sup>**

El gusto o sabor básico de un alimento puede ser ácido, dulce, salado, amargo, o bien puede haber una combinación de dos o más de estos. Esta propiedad es detectada por la lengua. Hay personas que pueden percibir con mucha agudeza un determinado gusto, pero para otros su percepción es pobre o nula; por lo cual es necesario determinar que sabores básicos puede detectar cada juez para poder participar en la prueba.

---

<sup>6</sup>ANZALDUA MORALES, A. (1994). *La evaluación sensorial de los alimentos en la teoría y la práctica*. ESPAÑA: ACRIBIA

### 2.1.5. EL SABOR

Esta propiedad de los alimentos es muy compleja, ya que combina tres propiedades: olor, aroma, y gusto; por lo tanto su medición y apreciación son más complejas que las de cada propiedad por separado. El sabor es lo que diferencia un alimento de otro, ya que si se prueba un alimento con los ojos cerrados y la nariz tapada, solamente se podrá juzgar si es dulce, salado, amargo o ácido. En cambio, en cuanto se perciba el olor, se podrá decir de que alimento se trata. El sabor es una propiedad química, ya que involucra la detección de estímulos disueltos en agua aceite o saliva por las papilas gustativas, localizadas en la superficie de la lengua, así como en la mucosa del paladar y el área de la garganta. Estas papilas se dividen en 4 grupos, cada uno sensible a los cuatro sabores o gustos<sup>7</sup>:

- ✓ **PAPILASIFORMES**: Localizadas en la punta de la lengua sensible al sabor dulce.
- ✓ **FUNGIFORMES**: Localizada en los laterales inferiores de la lengua, detectan el sabor salado.
- ✓ **CORALIFORMES**: Localizadas en los laterales posteriores de la lengua, sensible al sabor ácido.
- ✓ **CALICIFORMES**: Localizadas en la parte posterior de la cavidad bucal detectan sabor amargo.

Por ello es importante en la evaluación de sabor la lengua del juez esté en buenas condiciones, además que no tenga problemas con su nariz y garganta. Los jueces no deben ponerse perfume antes de participar en las degustaciones, ya que el olor del perfume puede inferir con el sabor de las muestras

---

<sup>7</sup> SANCHO, J., BOTA, E., & CASTRO, J. (1999). *INTRODUCCIÓN AL ANÁLISIS SENSORIAL DE LOS ALIMENTOS*. BARCELONA: UNIVERSITAT DE BARCELONA.

### **2.1.6. LA TEXTURA**

Es la propiedad de los alimentos apreciada por los sentidos del tacto, la vista y el oído; se manifiesta cuando el alimento sufre una deformación. La textura no puede ser percibida si el alimento no ha sido deformado; es decir, por medio del tacto podemos decir, por ejemplo si el alimento está duro o blando al hacer presión sobre él. Al morderse una fruta, más atributos de textura empezarán a manifestarse como el crujido, detectado por el oído y al masticarse, el contacto de la parte interna con las mejillas, así como con la lengua, las encías y el paladar nos permitirá decir de la fruta si presenta fibrosidad, granulosidad<sup>8</sup>

## **2.2. TIPOS DE ANÁLISIS**

Existen tres tipos de análisis:

### **2.2.1. ANÁLISIS DESCRIPTIVO**

Es aquel grupo de 'probadores' en el que se realiza de forma discriminada una descripción de las propiedades sensoriales (parte cualitativa) y su medición (parte cuantitativa). Se entrena a los evaluadores durante seis a ocho sesiones en el que se intenta elaborar un conjunto de diez a quince adjetivos y nombres con los que se denominan a las sensaciones. Se suelen emplear unas diez personas por evaluación

---

<sup>8</sup> SANCHO, J., BOTA, E., & CASTRO, J. (1999). *INTRODUCCIÓN AL ANÁLISIS SENSORIAL DE LOS ALIMENTOS*. BARCELONA: UNIVERSITAT DE BARCELONA.

### 2.2.2. ANÁLISIS DISCRIMINATIVO

Se emplea en la industria alimentaria para saber si hay diferencias entre dos productos, el entrenamiento de los evaluadores es más rápido que en el análisis descriptivo. Se emplean cerca de 30 personas. En algunos casos se llega a consultar a diferentes grupos étnicos: asiáticos, africanos, europeos, americanos

### 2.2.3. ANÁLISIS DEL CONSUMIDOR

Se suele denominar también prueba hedónica y se trata de evaluar si el producto agrada o no, en este caso trata de evaluadores no entrenados, las pruebas deben ser lo más espontáneas posibles. Para obtener una respuesta estadística aceptable se hace una consulta entre medio centenar, pudiendo llegar a la centena.

El análisis sensorial ha demostrado ser un **instrumento de suma eficacia para el control de calidad y aceptabilidad de un alimento**, ya que cuando ese alimento se quiere comercializar, debe cumplir los requisitos mínimos de higiene, inocuidad y calidad del producto, para que éste sea aceptado por el consumidor, más aun cuando se desea ser protegido por una denominación de origen los requisitos son mayores, ya que debe poseer los atributos característicos que justifican su calificación como producto protegido, es decir, que debe tener las características de identidad que le hacen ser reconocido por su nombre.

El análisis sensorial se ha definido como una **disciplina científica usada para medir, analizar e interpretar las reacciones percibidas por los sentidos de las personas hacia ciertas características de un alimento como son su sabor, olor, color y textura**, por lo que el resultado de este complejo de sensaciones captadas e interpretadas son usadas para medir la calidad de los alimentos. Dentro de las



principales características sensoriales de los alimentos destacan: el olor, que es ocasionado por las sustancias volátiles liberadas del producto, las cuales son captadas por el olfato; el color es uno de los atributos visuales más importantes en los alimentos y es la luz reflejada en la superficie de los mismos, la cual es reconocida por la vista; la textura que es una de las características primarias que conforman la calidad sensorial, su definición no es sencilla por que es el resultado de la acción de estímulos de distinta naturaleza

### **2.3. DESARROLLO HISTÓRICO**

El análisis sensorial tiene sus inicios como base en la psicología desde que el hombre se ha especulado el origen del conocimiento, las disposiciones sensibles constituyen la puerta del pensar humano. La vida es un camino de descubrimiento; la existencia de las cosas se nos va haciendo patente poco a poco desde los primeros meses. Este conocer, que nos llega por vía sensorial se nos presenta como el más elemental, va a ser, sin embargo, el que sustente saberes más complejos. Por los sentidos penetramos en el mundo, o lo que es igual, se nos hace transparente o inteligible.

Los sentidos despiertan con el nacimiento, pero su despertar no es súbito sino procesual, y para que llegue a conseguirse por entero es imprescindible la ejercitación desde la edad más temprana a base de una acción didáctica adecuada y compleja.

Hay veces que pasamos sin detenerse delante de las cosas, sin hacer caso a lo que encontramos, y sólo la ecuación sensorial nos puede acostumar a pararnos para contemplarlas y a fomentar el espíritu de observaciones que a la postre va a ser el que nos permita que todo lo que nos rodea no nos sea desconocido. En la medida en que él no se conozca el mundo será capaz de adaptarse a él y de transformarlo.

Gracias al movimiento, a la capacidad de desplazarnos en busca de las cosas, los sentidos que no son capaces de llegar a ellas pueden percibirlos siempre que queden a nuestro alcance, que podamos ir a su encuentro. El niño que desde los primeros años de su vida se ve impedido, no podrá adquirir un adecuado conocimiento del mundo aunque todos sus sentidos no posean ningún tipo de anomalía. Hay que procurar que los niños vayan a las cosas, que tengan libertad para recorrer el ámbito donde viven, ya que ésta es garantía del conocimiento. La experiencia sensorial siempre es una experiencia personal, por lo que los ejercicios sensoriales serán forzosamente ejercicios individuales.

Aunque la sensación asegura el contacto con lo real, no garantiza, sin embargo, su comprensión; las sensaciones aportan un material bruto que el pensamiento debe organizar con objeto de que se obtenga su significación. Tampoco las palabras por sí solas son capaces de enseñar la realidad-caeríamos en una didáctica huera y verbalista; para que exista aprendizaje hay que percibir con los sentidos. San Agustín dice: *"partir de las realidades sensibles, abrir primero los ojos y los sentidos al mundo antes que enseñar su signo, su nombre; hacer que el nombre se enriquezca por la apertura de su ser, por el contacto con las cosas y no por el acervo de las palabras que no aumentarán en nada su capacidad cognoscitiva"* Hay que enseñar al niño desde muy temprano a mirar, a observar; a escudriñar, a descubrir, a sentir curiosidad y a apropiarse intelectualmente de todo lo que los sentidos le pueden ir suministrando.

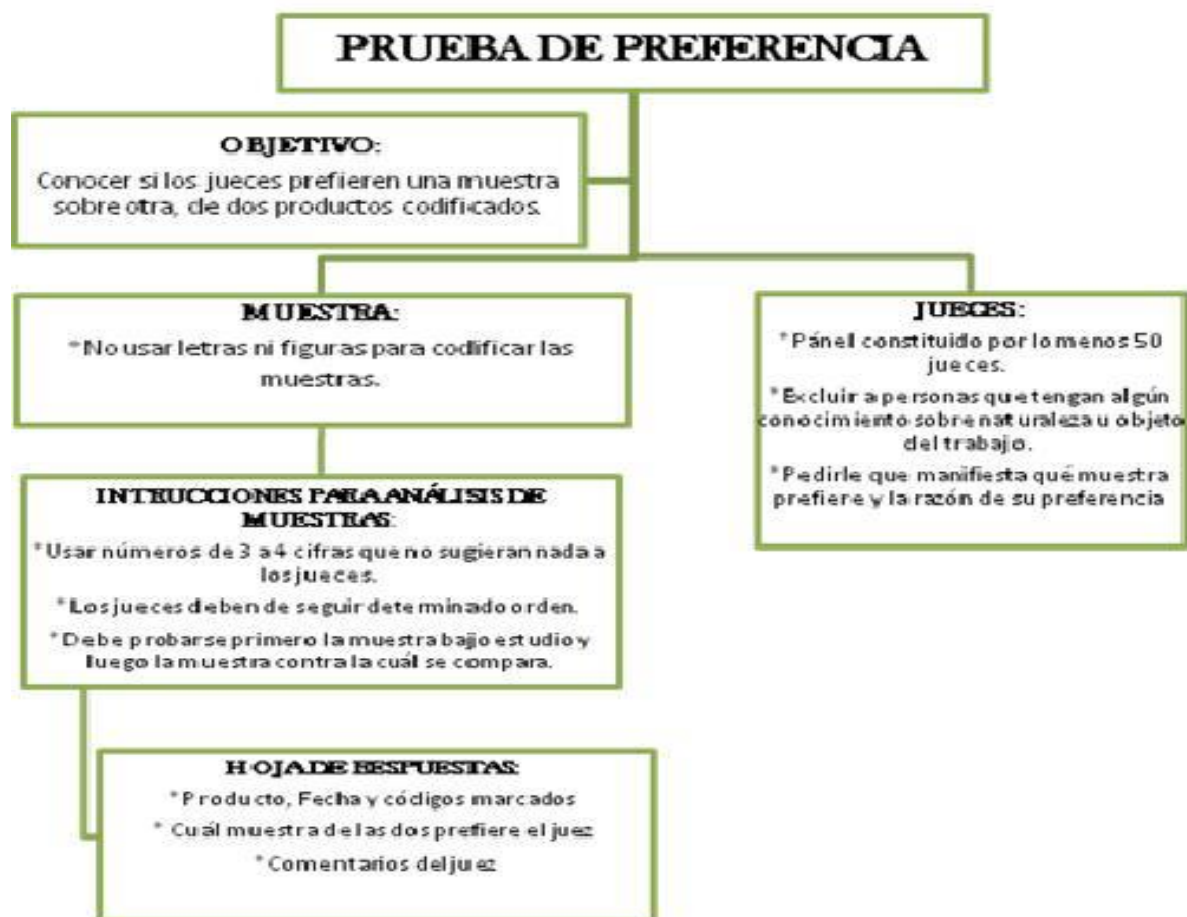
#### **2.4. TIPO DE PRUEBAS**

Existen 5 métodos a los que se puede hacer referencia para el estudio del análisis sensorial

## 2.4.1. MÉTODO AFECTIVO

### 2.4.1.1. PRUEBA DE PREFERENCIA

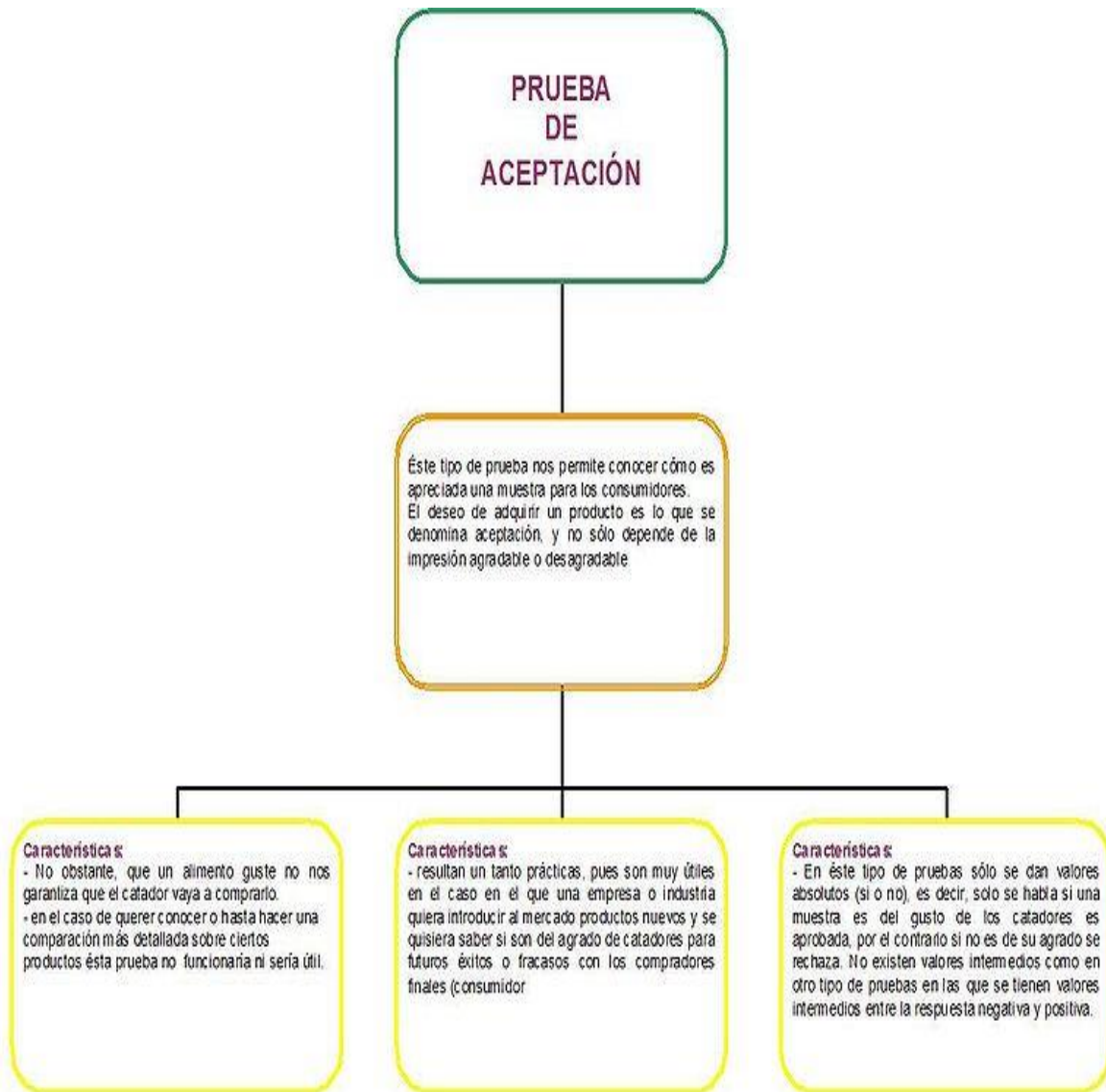
GRÁFICO Nº 1.1 PRUEBA DE PREFERENCIAS



FUENTE: (SANCHO & BOTA, 2002)

### 2.4.1.2. PRUEBA DE ACEPTACIÓN

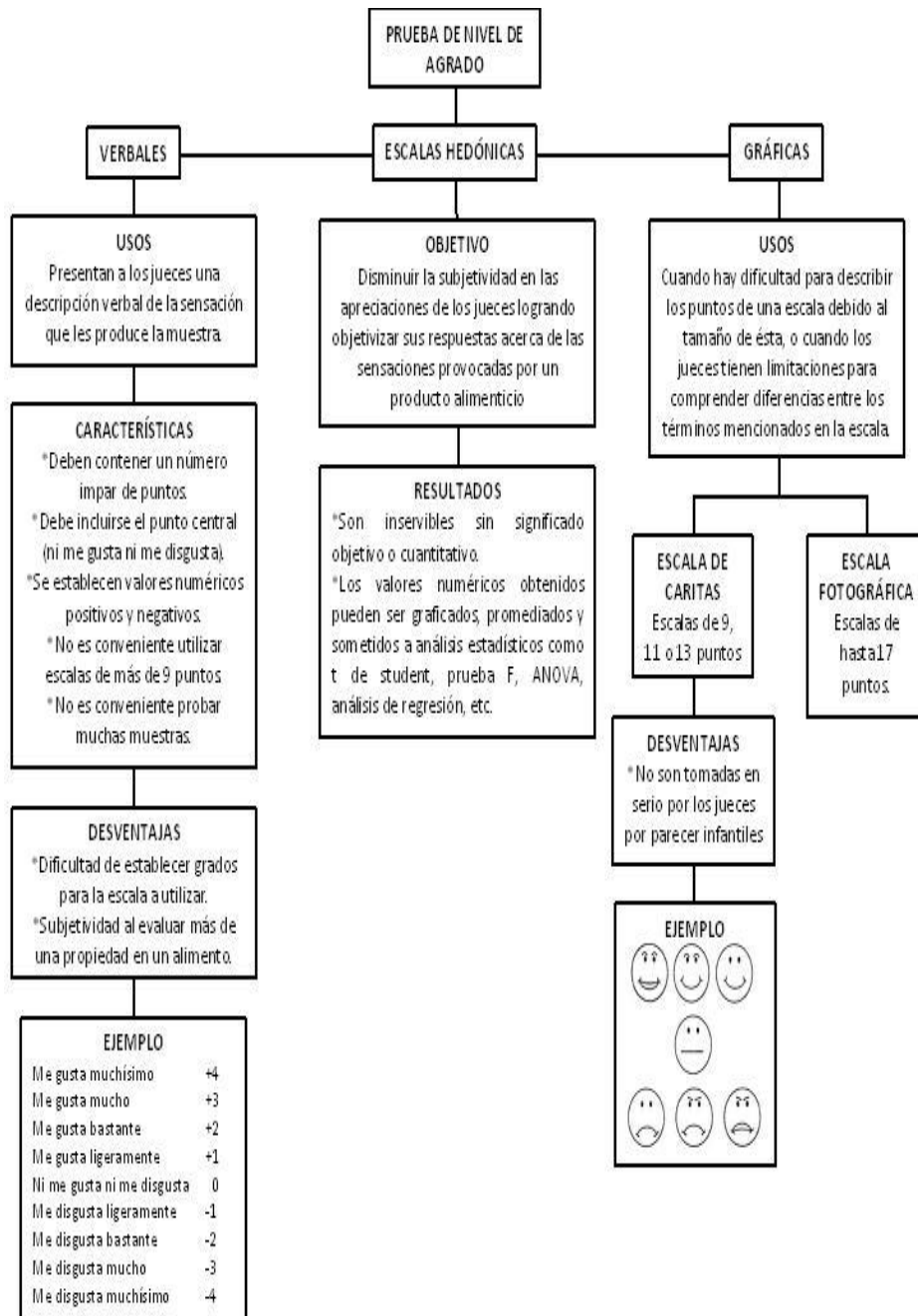
Gráfico Nº 1.2 PRUEBA DE ACEPTACIÓN



FUENTE:(CARPENTER, LYON, & HASDELL, 2000)

#### 2.4.1.3. PRUEBA DE NIVEL DE AGRADO

Gráfico Nº 1.3 PRUEBA DE NIVEL DE AGRADO

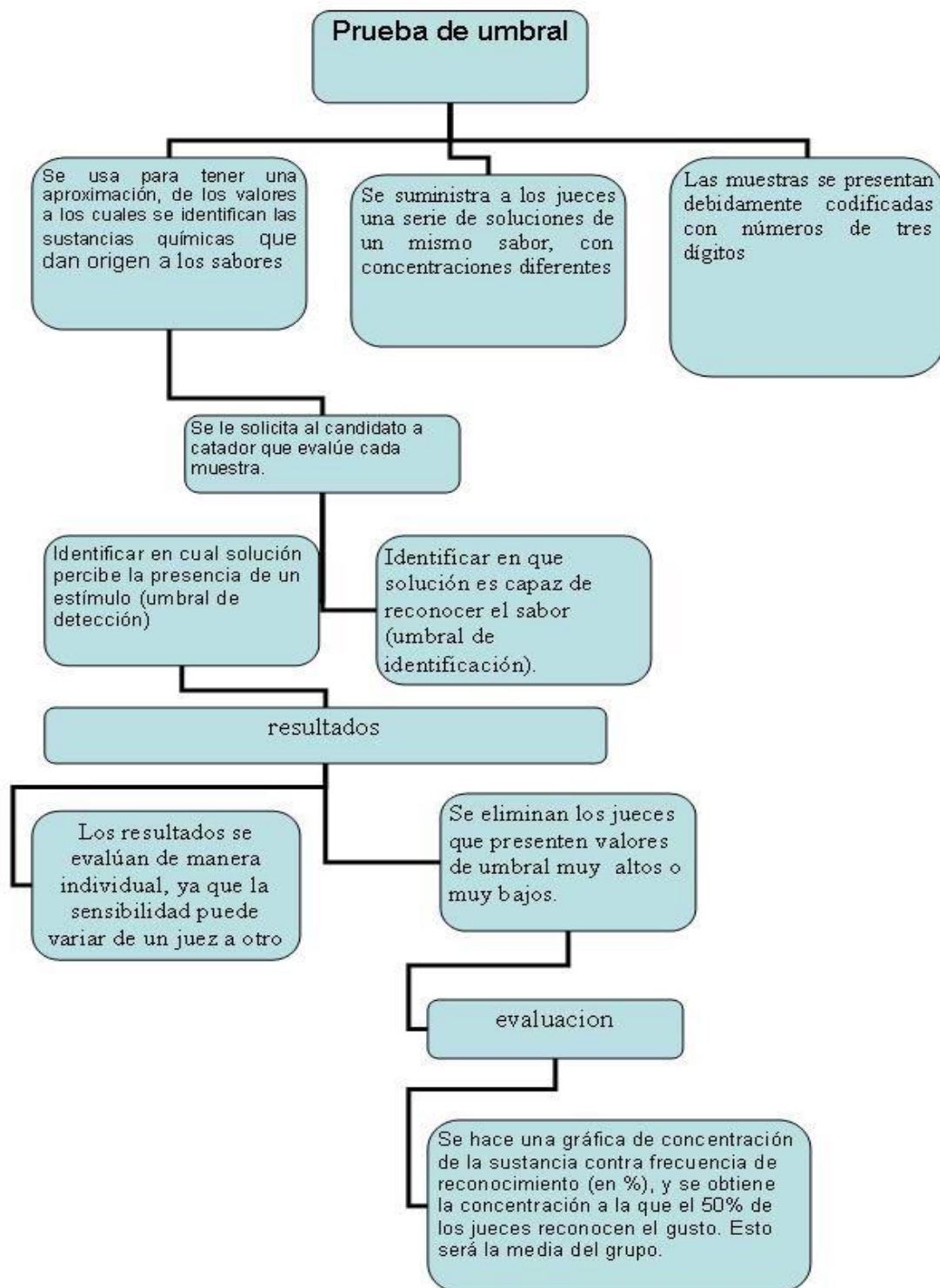


FUENTE: (ANZALDUA MORALES, 1994)

## 2.4.2. MÉTODO SENSITIVO

### 2.4.2.1. PRUEBA UMBRAL

Gráfico N° 1.4 PRUEBA UMBRAL

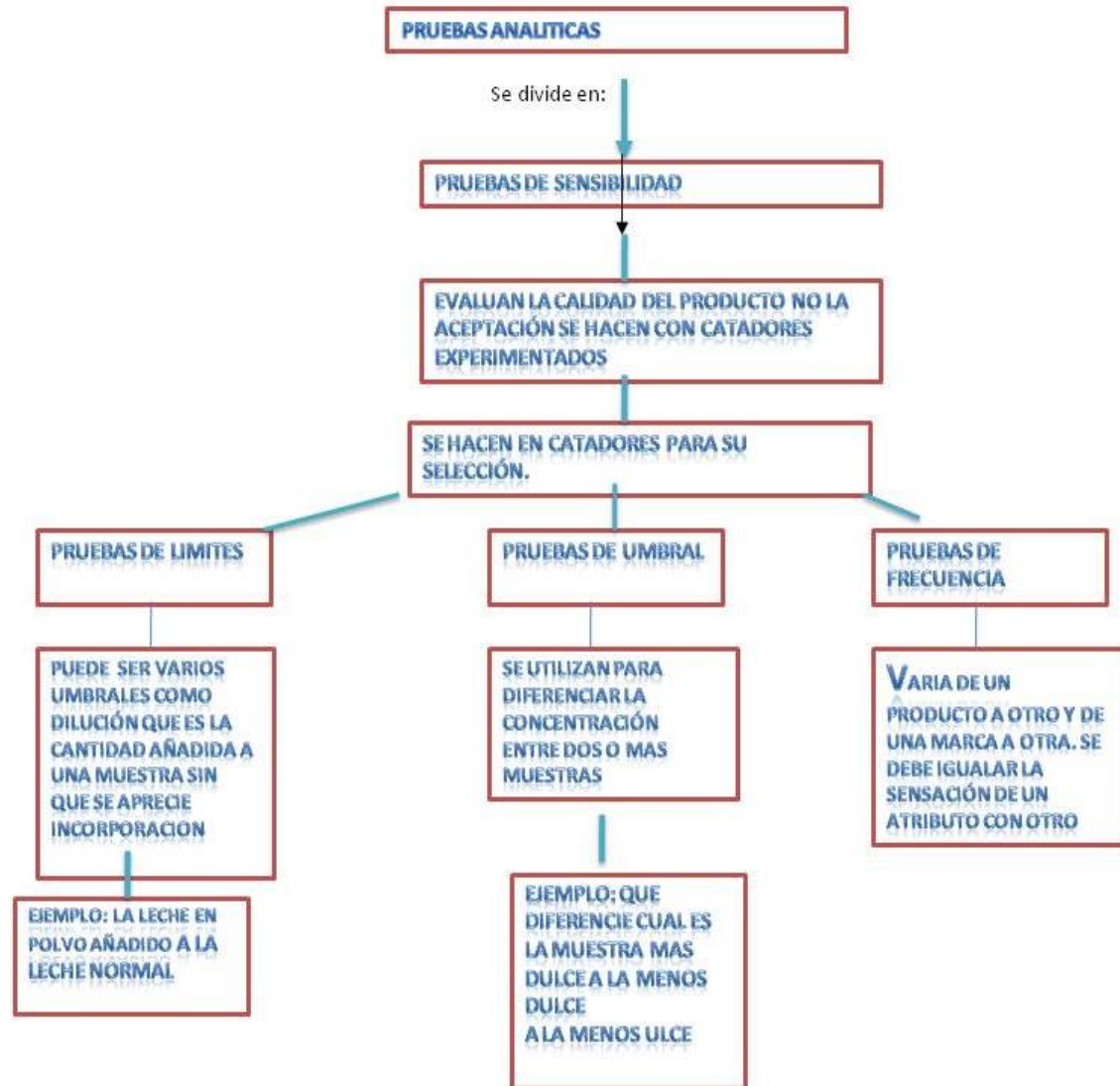


FUENTE:(CARPENTER, LYON, & HASDELL, 2000)

#### 2.4.2.2. PRUEBA DE LÍMITES

#### 2.4.2.3. PRUEBA DE FRECUENCIA

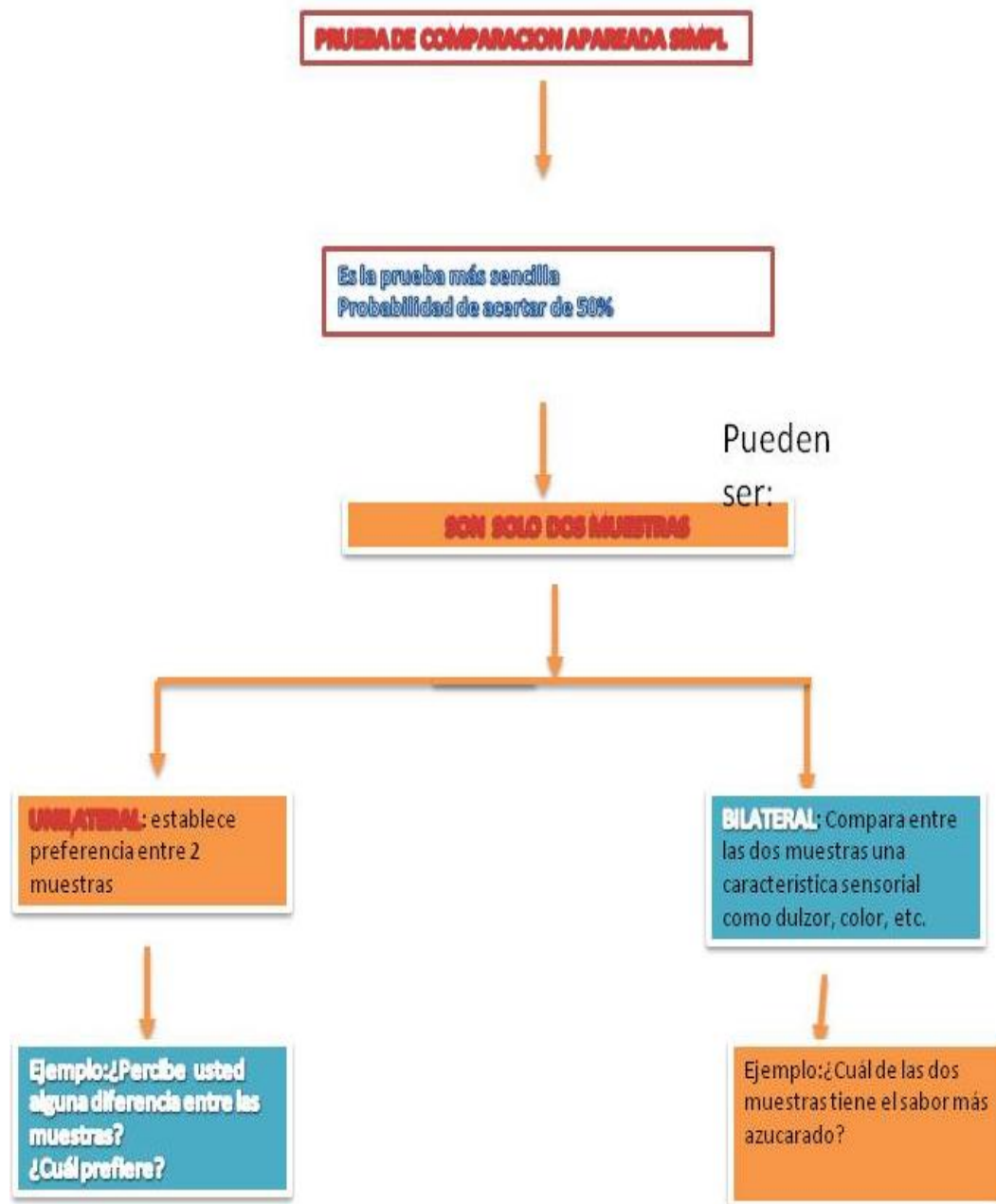
Gráfico N° 1.5 PRUEBA DE FRECUENCIA



FUENTE:(SANCHO & BOTA, 2002)

#### 2.4.2.4. PRUEBA DE DIFERENCIACIÓN

Gráfico N° 1.6 PRUEBA DE DIFERENCIACIÓN



FUENTE: (SANCHO & BOTA, 2002)

#### 2.4.2.5. PRUEBA DE COMPARACIÓN DUO-TRIO, TRIANGULAR

Gráfico N° 1.7 Prueba de comparación duo-trio, triangular



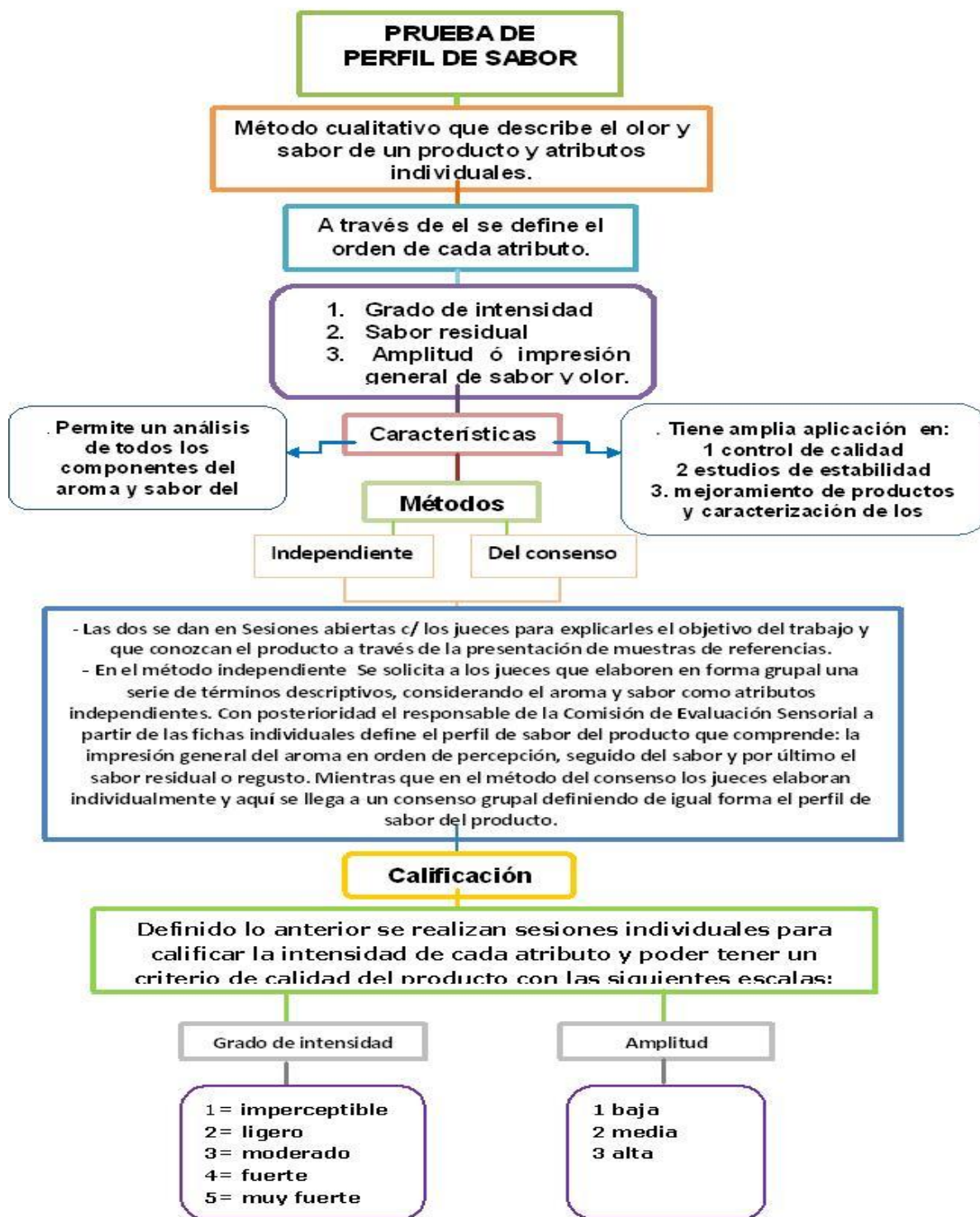


FUENTE:(CARPENTER, LYON, & HASDELL, 2000)

## 2.4.3. MÉTODO CUALITATIVO

### 2.4.3.1. PRUEBA DEL PERFIL DE SABOR

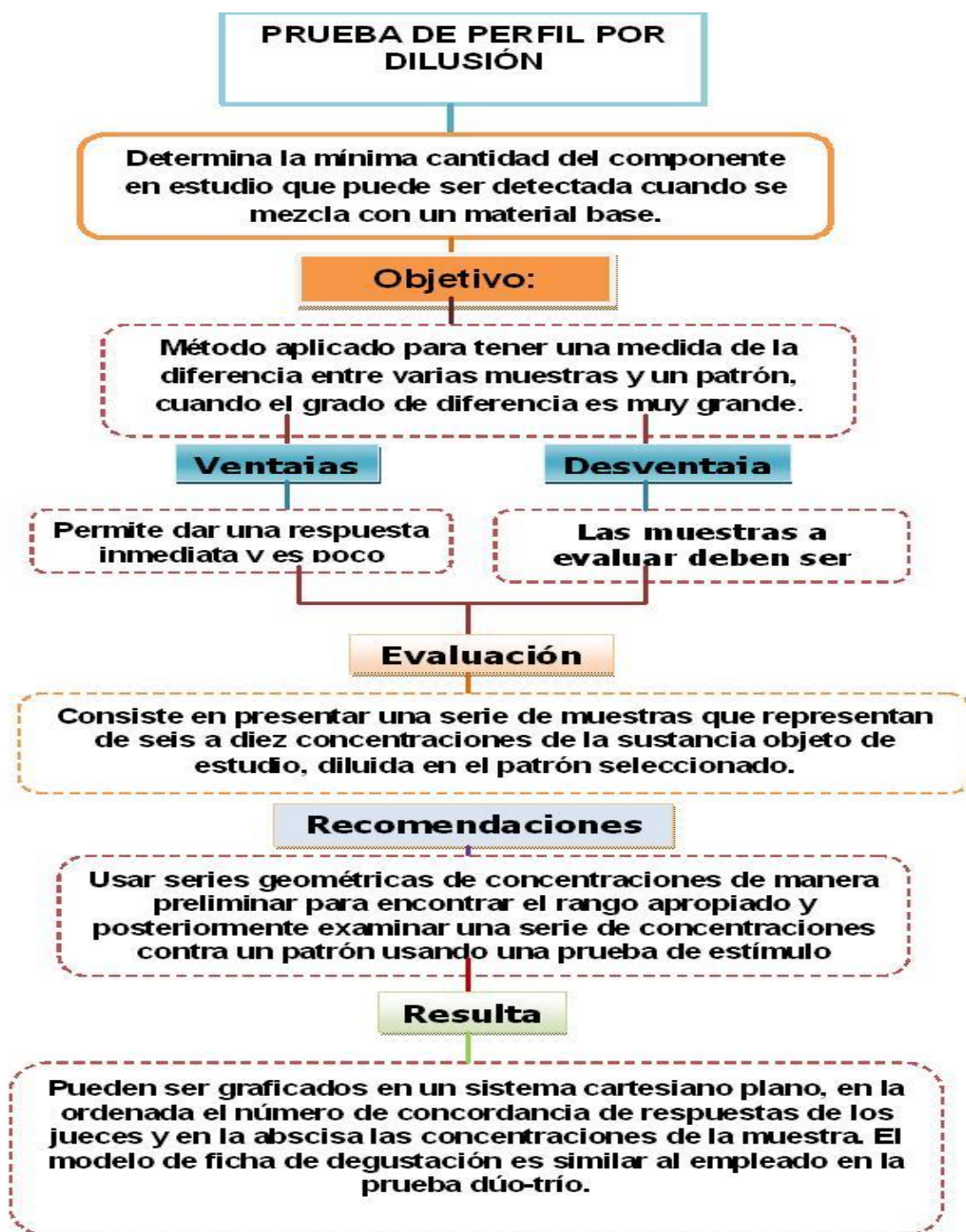
Gráfico N° 1.8 Prueba del perfil de sabor



FUENTE: (ANZALDUA MORALES, 1994)

#### 2.4.3.2. PRUEBA DE TEXTURA

Gráfico Nº 1.9 Prueba de textura

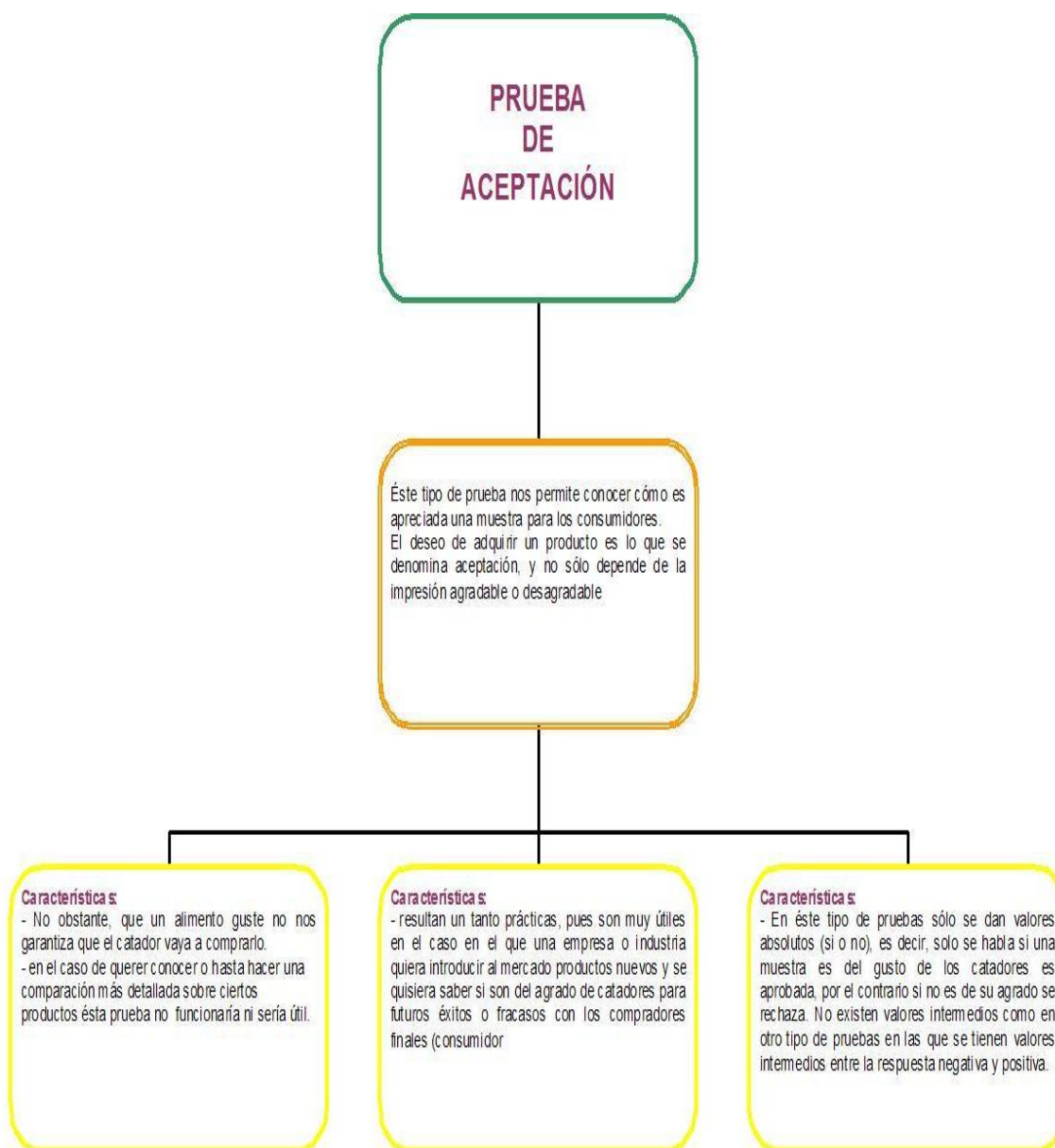


FUENTE: (SANCHO & BOTA, 2002)

#### 2.4.4. MÉTODO CUANTITATIVO

##### 2.4.4.1. PRUEBA DE ACEPTACIÓN

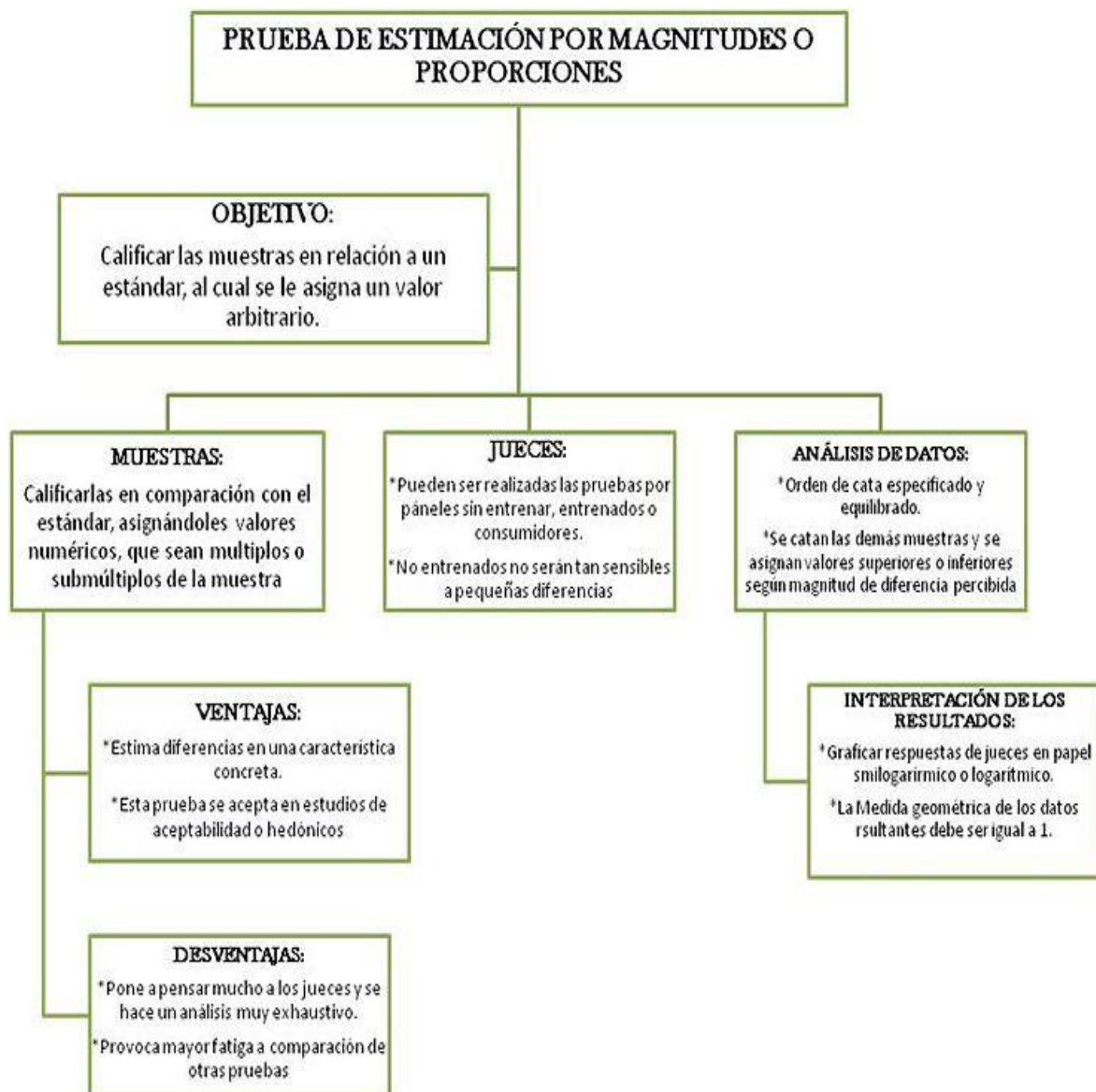
Gráfico Nº 1.10 PRUEBA DE ACEPTACIÓN



FUENTE:(CARPENTER, LYON, & HASDELL, 2000)

#### 2.4.4.2. PRUEBA DE ESTIMACIÓN POR MAGNITUDES O PROPORCIONES

Gráfico N° 1.11 Prueba de estimación por magnitudes o proporciones

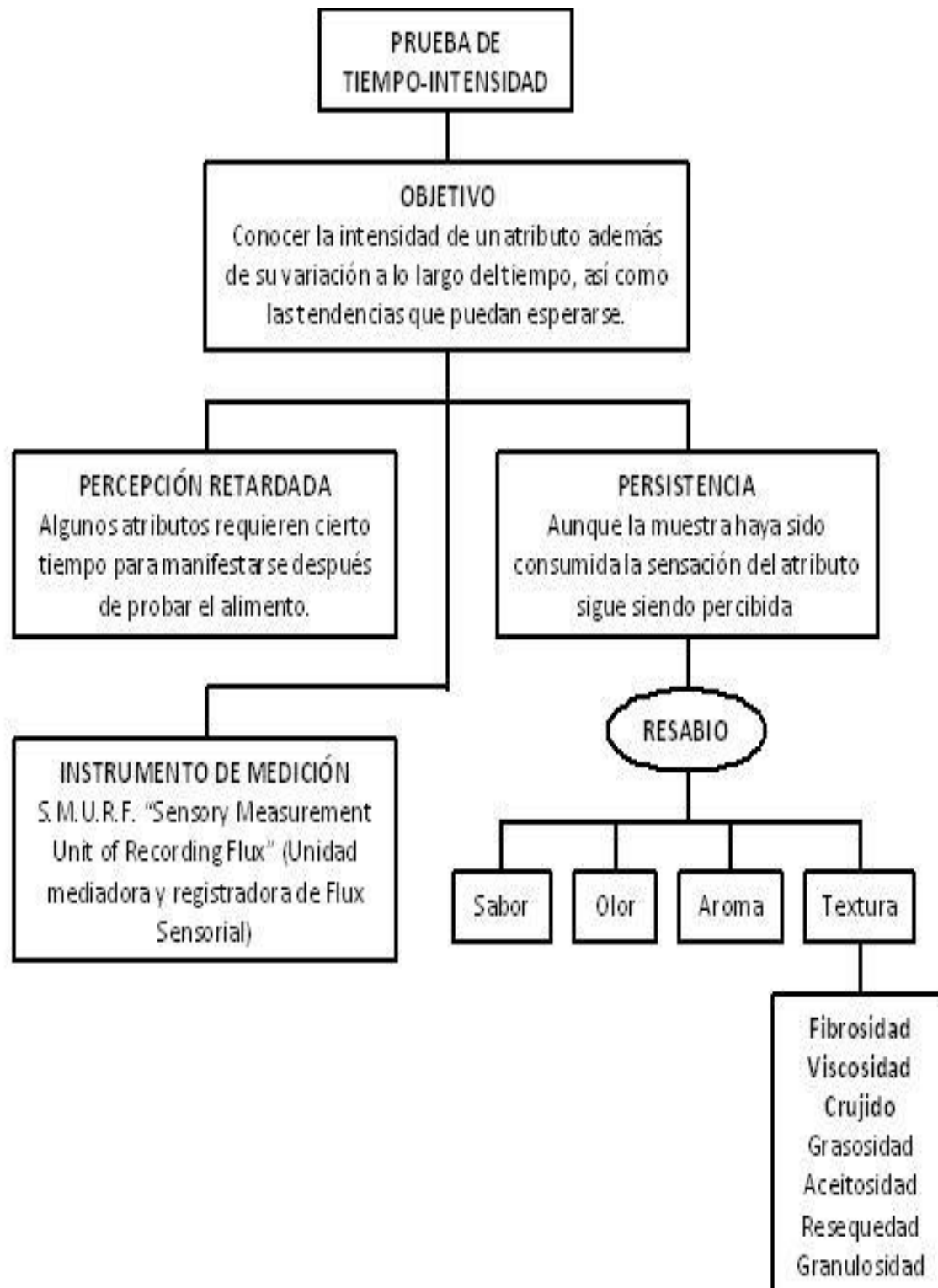


FUENTE:(ANZALDUA MORALES, 1994)

#### 2.4.4.3. PRUEBA DE TIEMPO E INTENSIDAD

Gráfico N° 1.12 Prueba de tiempo e intensidad





FUENTE: (SANCHO & BOTA, 2002)

### **3. PAVO COMÚN**

#### **3.1. MELEA GRIS GALLO PAVO**

“Este es el muy conocido, en su forma domesticada, pavo que servimos en la mesa los días festivos. En realidad es un ave muy interesante ya que aquellos que han sido domesticados son bien tontos, pero los que se crían salvajes, y sobreviven, son sumamente pícaros”<sup>9</sup>.

Ya cuando Cortés llegó a México este pavo había sido domesticado. Poco después, en 1511, se enviaron algunos ejemplares a la Península. Y continuó la domesticación en Europa y la vida natural en América. Hoy en día los descendientes de la forma domesticada no pueden sobrevivir en la naturaleza. Tanto así que cuando se trata de repoblar alguna región, hay que emplear los pichones de la forma salvaje, que no son tan fáciles de criar en cautiverio.<sup>2</sup>

El Pavo Común es oriundo de América del Norte. Su distribución natural comprende desde el sur del Canadá hasta el norte de México. No es un ave migratoria, sin embargo hay algunas poblaciones que anidan en las montañas que descienden para invernar a menos altura y todos se desplazan de acuerdo a la abundancia de alimentación. Muy normal que en un año se trasladen de unos 30 a 45 kilómetros.

“Habitan en las regiones donde hay árboles próximos a descampados. Dependiendo la temporada del año pueden formar grupos de 6 a 20 integrados por sólo machos, hembras, o ambos géneros, o también pueden andar solos. Normalmente caminan pero pueden volar y aunque usualmente vuelan cortas distancias, tienen un vuelo fuerte”<sup>9</sup>.

---

<sup>9</sup>PONCE, E. Aroma en Ciencia y Tecnología de Carnes. 2ª ed. México: Limusa. 2006. 180p.

Crían una vez por año, aunque es posible que algunas hembras logren dos nidadas en una misma temporada. La primavera del hemisferio norte da comienzos a la época de cría, ya en los primeros días de abril algunas madres se encuentran calentando sus huevos.

El macho atrae a la hembra con el “canto”. Una vez que ya están a la vista uno del otro, el macho eleva las plumas del cuerpo dando la impresión que se infla. Deja caer las alas a tocar el suelo y abre la cola en forma de abanico.

La única participación del padre en el proceso de la cría se limita a fecundar a la madre. La hembra selecciona el nido, incuba los huevos y cuida de los pichones por sí sola.

“El nido es rudimentario, un lugar escarbado por la hembra en la tierra escondido entre algunos matorrales. La nidada consiste de 8 a 15 huevos. La incubación se toma de 26 a 29 días. Si durante los días de puesta, durante la incubación o aun a los pocos días de haber nacido los pichones, la nidada se pierde, es posible que la hembra vuelva a anidar. Realmente lo puede hacer por los próximos 56 días después de estar con el macho ya que su organismo puede mantenerse fértil por esta cantidad de días”<sup>9</sup>.

Los pichones se valen por sí mismo y no son alimentados por la madre. Los primeros días sólo comen insectos y tienen un apetito voraz. Después empiezan a comer hierbas, granos y otras sustancias vegetales. Entonces necesitan comer piedrecitas para poder romper y digerir los granos y vegetales. A pesar que pueden caminar y comer a las pocas horas de nacidos, dependen de la protección de la madre para poder sobrevivir.

Desde que nacen duermen bajo las alas de la madre. A las dos semanas ya se pueden trepar en las ramas no muy altas, entonces toda la familia empieza a dormir en las ramas, aun bajo las alas de la madre hasta que ya tiene buen tamaño.



Permanecen con la madre hasta la próxima temporada cuando ya son adultos. Se estima que tengan una longevidad que supere los 10 años en la naturaleza, aunque la mortalidad, especialmente de los pichones, es alta.

En esta especie los machos pesan entre 8 y 10 kg y las hembras entre 4 y 5 kg, claro estos son los pavos salvajes, los domesticados pueden ser aun más grandes.

Sabía que este fue el ave que compitió con el Pigargo Americano (Águila Americana) en la selección por ser el ave nacional de los Estados Unidos, y estuvo muy cerca de ganar.

### **3.1.1. EL PAVO**

“Los pavos son originarios de América, antes de que fuesen víctimas de la caza. Se alimentaban de bayas, semillas, insectos, larvas, etc. Debido a la caza persistente, se situaban en zonas no frecuentadas por el hombre”<sup>10</sup>.

### **3.1.2. CARACTERÍSTICAS**

“El pavo presenta la cabeza y el cuello desprovista de plumas, cubiertos con una piel carnosa y roja llamada carúnculas rojas; la cresta en la parte alta de la cabeza se llama moquillo y cuelga hacia delante; su plumaje es colorido, los hay negros, blancos o rubios y adquieren su dignidad real cuando despliegan sus plumaje en un bello espectáculo de exhibición; generalmente se los ve caminando o en vuelos cortos, prefieren las zonas de vegetación baja, pueden andar en soledad o agruparse. Los híbridos que se comercializan actualmente tienen el plumaje blanco”<sup>9</sup>.

---

<sup>10</sup>Agrobit, (2012) pavo (Características) [www.agrobit.com.ar](http://www.agrobit.com.ar)

### **3.1.3. CONSUMO**

Aunque es comestible toda su carne, la carne más apreciada es la parte blanca (blanco de pavo); protagonista de celebraciones destacadas como bodas, bautismo, cena de noche buena o la comida típica de navidad; se presenta rellena o asado acompañada de verduras o patatas. Incluido dentro de los fiambres se comercializan como jamón o pechuga, natural o ahumado, cortado en lonjas finas, cortado en trozos o en pate. En EE.UU. es el plato principal en la celebración del Día de Acción de Gracias.

### **3.1.4. PROPIEDADES DEL PAVO**

“La carne blanca es la parte más consumida, porque no tiene grasa, totalmente magra y con bajo nivel de colesterol; ha ganado adeptos por esta razón y se incorporó en la dieta diaria. Su bajo valor calórico lo hace ideal para las personas con problemas de peso, se puede preparar de muchas maneras, al mismo tiempo que queda muy sabrosa aderezada mezclando los sabores. La carne de pavo es de fácil digestión, aporta Fósforo, Magnesio y Potasio; dentro de las vitaminas encontramos las del tipo B, como la B3, B5, B12, biotina y ácido fólico”<sup>11</sup>.

### **3.1.5. EN EL MERCADO**

El pavo se puede adquirir en fresco o congelado, así como entero o por piezas (muy práctico para el cliente). También es usual encontrar productos que derivan directamente de la carne del pavo a modo de fiambres como el jamón de pavo (incluso ahumado), la pechuga, el blanquet (realizado con esta última parte), el roule

---

<sup>11</sup>PÉREZ, J.A. Color en Ciencia y Tecnología de Carnes. 2ª ed. México:Limusa. 2006. 120p.

(elaborado con el muslo) e incluso salchichas y hamburguesas elaboradas con la carne de esta ave.

Para adquirir un pavo fresco es aconsejable escoger los ejemplares jóvenes, con el cuello grueso y la tráquea flexible, las piezas de más edad presentan patas rojizas y escamosas. El pavo en fresco requiere una serie de cuidados una vez adquirido, para conservar todas sus propiedades:

“Conservar el pavo dentro del envoltorio original en el refrigerador o el congelador. En el interior del frigorífico resulta conveniente separar su carne del resto de alimentos, evitando contaminaciones de aromas”<sup>12</sup>.

La descongelación debe realizarse en el frigorífico o microondas, no a temperatura ambiente.

La carne de pavo requiere una elaboración (cocción, fritura, horneado) prolongada. Una vez cocinado el pavo se puede congelar durante unos meses.

### **3.1.6. EN LA MESA**

El pavo de granja es consumido mayoritariamente en las mesas de todo el mundo y, en menor medida, el pavo salvaje, de peso reducido, carne de mayor delicadeza y sabor destacado.

En la Región de Murcia existen preparaciones tradicionales que cuentan con el pavo como uno de sus principales ingredientes. En época navideña destacan las recetas de cocido de pavo y pelotas de pavo en caldo, así como el pavo relleno. Para diferentes guisos se prefiere la carne de pava, pues cocida resulta algo más tierna

---

<sup>12</sup>. BREMNER, A. Higiene e Inspección de Carne de Aves. 2ª ed. Zaragoza: Acribia. 2006. 140p

y sabrosa. También para estas últimas elaboraciones es utilizada la carne de ejemplares con mayor edad pues la cocción hace que se torne suave y gustosa.

Sin embargo, para otras preparaciones, como a la parrilla, a la plancha, asado o con arroz (receta distinguida del Alto Guadalentín, concretamente de Lorca y sus diputaciones) es necesario utilizar la carne de los individuos más jóvenes.

“Probablemente la receta más famosa en todo el mundo sea el pavo asado y relleno, típica el día de Acción de Gracias en Estados Unidos. Para elaborarla correctamente es necesario un control exhaustivo de la temperatura del horno, ya que debe asarse correctamente el interior del pavo y el exterior quedar tostado”<sup>11</sup>.

Normalmente, en el relleno se combinan ingredientes secos con otros algo más jugoso, como mantequilla cebolla o caldo, procurando que resulte un plato meloso y exquisito.

Los embutidos derivados del pavo se suelen consumir en ensaladas, bocadillos o sándwiches.

### **3.2. COMERCIO Y CONSUMO DEL PAVO**

“A nivel mundial la producción pecuaria da cuenta de más del 40% del valor bruto de la producción agropecuaria, incrementándose esta participación por sobre el 50% en los países desarrollados, mientras que en las naciones en desarrollo sólo alcanza a aproximadamente un tercio de la producción total”<sup>13</sup>.

---

<sup>13</sup>COMERCIO – CONSUMO (23 de junio del 2012) (Carne de pavo) [www.redvya.com](http://www.redvya.com)

En general, puede afirmarse que las carnes blancas - aves y cerdos - son los que exhiben mayores tasas de crecimiento, tendencia que se mantendría en el futuro. En cambio, las carnes rojas - bovinos y ovinos - manifiestan un crecimiento bastante menor, observándose incluso retrocesos en diversas regiones.

“La actividad pecuaria mundial se ha visto influenciada en los dos últimos años por fenómenos de índole sanitaria que han afectado particularmente al sector bovino, como la Encefalopatía, Espongiforme Bovina (vacas locas) en Europa y la aparición de focos de Fiebre Aftosa”<sup>12</sup>.

La producción mundial de carne de pavo promedia 4 millones de toneladas, lo que representa un 9% de la producción mundial de carne aviar. En el último quinquenio, creció en forma sostenida a una tasa del 3% anual.

### **3.2.1. PRODUCCIÓN**

La producción de ave a nivel mundial presenta un importante y sostenido crecimiento durante los últimos años, el que se acrecienta en los años 1999 y 2000. Las condiciones de contracción económica han favorecido el consumo de este tipo de carne, de un menor precio que la carne bovina.

La producción de carne de ave exhibe una menor concentración que la carne bovina, destacando América con el 47% de la producción mundial y luego Asia con el 30%. Europa sólo alcanza al 16%. Por países el ranking lo encabezan Estados Unidos y China, cada uno con más de 10 millones de toneladas, sumando alrededor del 30% de la producción mundial. Les sigue Brasil con casi 6 millones de toneladas.

### **3.2.2. IMPORTACIÓN**

Las importaciones de carne de ave exhiben una tendencia creciente a nivel mundial, con un incremento en el 2001 del 5,5%. Asia es el mayor importador, con el 50% del total mundial, destacando Hong Kong, China y Japón. Le sigue Europa, con el 27,8%, donde Rusia es el principal país comprador con más de un millón de toneladas, volumen superado sólo por Hong Kong. Más atrás, se ubican las zonas de América y el Medio Oriente, con un 10% cada una, destacando México y Arabia Saudita.

### **3.2.3. EXPORTACIONES**

Las exportaciones mundiales de carne de ave registran un incremento total de 33% entre 1996 y 2001, destacando los crecimientos verificados en países asiáticos, como Tailandia y Hong Kong. Sin embargo, las exportaciones se sitúan en América, con el 60% del total, concentrando Estados Unidos y Brasil el 96%. Le sigue en importancia Asia, con el 23,5% y luego Europa, con el 15,3%.

### **3.2.4. CONSUMO MUNDIAL**

“El consumo mundial total de carne de ave ha experimentado un significativo crecimiento entre los años 1996 y 2001, permitiéndole alcanzar la cifra de 58,5 millones de toneladas. En términos porcentuales, el mayor incremento se verifica en África, con un 41,9% para el período. Le siguen Medio Oriente, con un 35%, Oceanía con un 27% y América con un 22,5%. Sin embargo, en términos de volumen, esta ordenación se modifica sustancialmente, siendo América la zona de mayor crecimiento, seguida por Asia y Europa. También América concentra el mayor consumo con una participación del 42,3%, explicado en un 94% por Estados Unidos (72%) y Brasil (22%). La segunda región en orden de importancia es Asia,

con el 33,3%, siendo China el país más relevante. En tercer lugar, se encuentra Europa, con una participación del 17,3%" <sup>14</sup>

En EE.UU., el aumento del consumo se relaciona con la demanda continua a lo largo del año, sin mayores picos estacionales. Actualmente, el pavo no se destina sólo a las fiestas navideñas y al Día de Acción de Gracias sino que constituye parte de la dieta diaria de la población. Los americanos desarrollaron distintas estrategias comerciales para captar más adeptos, mediante acciones promocionales de las empresas y el apoyo de la comunidad médica. Además, la demanda se incentivó a partir del rápido desarrollo industrial de la actividad, que lanzó una amplia gama de productos, desde el tradicional pavo entero, el troceado, el deshuesado y fileteado, y los fiambres y preparaciones "listas para cocinar".

Según (ELTELEGRAFO, 2011); el consumo de pavo en Ecuador en épocas navideñas, es la carne favorita para estas festividades, Zavala, quien resaltó que también consume carne de cerdo, y en menores cantidades el pavo. Según la Corporación Nacional de Avicultores del Ecuador (Conave), el consumo de pavo y pollo registra un incremento del 15%. Respecto a la producción de pavo nacional, el dirigente informó que se ha dinamizado en los últimos seis años, es así que en el 2006 se produjeron 5.081 toneladas métricas (tm) y en el 2010 fueron 7.506 tm, es decir un crecimiento de 47% en este período; para el año 2011 la producción proyectada hasta diciembre es de 8.055 tm<sup>15</sup>.

### **3.3. UN PRODUCTO SANO E INNOVADOR**

---

<sup>14</sup>GEMINES (27 DE JUNIO DEL 2012)PAVO (CONSUMO) WWW.GEMINES.CL

<sup>15</sup> ELTELEGRAFO. (20 de DICIEMBRE de 2011). CONSUMO DE PAVO CON GRAN ACOGIDA. WWW.ELTELAGRAFO.COM.EC, pág. A1.

La incipiente incorporación de la carne de pavo a la dieta en los últimos años, tiene sus razones.

Se trata de un alimento de bajo tenor graso, bajas calorías, mayor digestibilidad y menor contenido de colesterol. Todas estas ventajas son el resultado de investigaciones médicas realizadas exhaustivamente en la sabrosa carne blanca.

**Pavo vs. Pollo.** La carne de pavo es un producto de alto rendimiento para productores y consumidores. Por cada kilo de carne se obtienen 600 gramos comestibles, mientras que la de pollo sólo rinde 420 gramos. Otra de sus ventajas es el rendimiento post-cocción.

### **3.4. TODO ACERCA DEL PAVO**

.

“Hasta hace algunos años, el pavo solamente era considerado el platillo principal de festejos como navidad o el día de acción de gracias, pero en este momento en que la moda exige un cuerpo sin exceso de grasa, el pavo es un alimento perfecto ya que contiene muy poca grasa, no tiene colesterol y es muy nutritiva y sabrosa”<sup>11</sup>.

La carne de pavo, además de ser muy sabrosa, se puede preparar de la misma forma que la carne del pollo común, tiene mucha menos grasa, no engorda y aporta una gran cantidad de proteínas.

El pavo forma parte de las carnes blancas, que se caracterizan por tener poca grasa y bajo nivel de colesterol. La mayor parte de la grasa del pavo se concentra en la piel, por lo que no es recomendable consumirla.

El pavo tiene las mismas propiedades nutritivas que el pollo,. La pechuga es la parte más magra. Además el pavo es fuente de proteínas, vitaminas del grupo del



complejo B como la B1, B3, B5, B6, biotina, B12 y el ácido fólico y de minerales como el fósforo, el potasio, el magnesio, el hierro y el cinc.

La carne de pavo se puede encontrar en el mercado de distintas formas para preparar distintos platillos. Así su presentación es como pavo natural, ahumado, en jamón, bistec, pechuga de pavo, en paté.

El pavo se puede preparar de diversas maneras: fresco con verduras, asado o relleno de varios otros alimentos. Se recomienda siempre preparar el relleno de forma independiente a la preparación del pavo, porque si se empapa de grasa su textura se vuelve pastosa.

Para elegir la carne de pavo es necesario considerar que: tenga la piel suave y de color blanco, sin manchas rojizas, que la carne esté firme y no pegajosa y debe mantenerse en congelación.

### **3.4.1. EL PAVO EN LA HISTORIA GASTRONÓMICA**

“El pavo, llamado gallina de las Indias por los conquistadores españoles, es oriundo de México de la época de los aztecas, donde se le llamaba guajalote. Llegó a Europa procedente de este país en el primer tercio del siglo XVI a través de los jesuitas. De ahí que al pavo se le empezara a llamar, al principio, "jesuita"<sup>16</sup>.

En aquella época se convirtió en símbolo de la exquisitez de la gastronomía que se reservaba a la monarquía y la alta sociedad, y un tiempo después, en protagonista de las comidas y cenas navideñas.

---

<sup>16</sup>LAWRIE, R.A. Ciencia de la carne. 6ª ed. Zaragoza: Acribia. 2006. 160p

Los franceses muy aficionados a su carne lo llamaron dinde (de Indias). Los ingleses, lo llamaron "turkey", porque lo descubrieron en Turquía, y lo convirtieron en el plato clásico de la Navidad.

Un jueves de noviembre de 1620, el pavo sirvió de sustento a los colonos del Mayflower a su llegada al actual estado de Massachusetts, en EE UU. Desde entonces, el pavo es protagonista gastronómico de una de las fiestas más tradicionales del país: el Día de Acción de Gracias, que se celebra cada año el último jueves de noviembre.

### **3.4.2. TIPOS DE PAVOS**

El pavo común pertenece a la especie *Meleagris gallopavo*, y dentro de esta especie se diferencian varias razas.

“Los pavos domésticos (*Meleagris gallopavo*). Desde el punto de vista productivo del pavo para consumo humano no se puede hablar de razas debido al gran número de cruces que se han producido. De ahí que sea más adecuado hablar de híbridos comerciales”<sup>17</sup>.

Los pavos silvestres o salvajes, son más pequeños que los pavos de granja y tienen menos carne, aunque más delicada y sabrosa. Hoy día, se cría en granjas especializadas de algunas zonas de EE UU.

### **3.4.3. PRODUCCIÓN MUNDIAL**

---

<sup>17</sup>BREMNER, A. Higiene e Inspección de Carne de Aves. 2ª ed. Zaragoza: Acribia. 2006. 140p.

La carne de pavo es un producto de alto rendimiento tanto para los productores como para los consumidores. Por cada kilo de carne se obtienen 600 gramos comestibles.

La producción mundial de carne de pavo gira en torno a los 4 millones de toneladas, lo que representa un 9 por ciento de la producción mundial de carne de ave. Estados Unidos es el primer productor con más del 55 por ciento de la producción total, seguida de Francia con 15 por ciento. Ambos países junto a Italia, Reino Unido, Alemania, Canadá y Brasil, concentran cerca del 94 por ciento de la producción mundial de carne de pavo.

Los principales importadores son México, Rusia, Alemania y Sudáfrica. Actualmente, el pavo no se destina sólo a las fiestas de diciembre sino que constituye parte de la dieta diaria de la población.

#### **3.4.4. PRODUCTOS DERIVADOS DEL PAVO**

Del pavo se obtienen diversos derivados cárnicos, denominados fiambres, muy aceptados entre la población en general.

- ✓ Jamón de pavo: Elaborado con el muslo. Puede ser ahumado.
- ✓ Pechuga: Se utiliza para ello el corte delantero.
- ✓ Blanquet: Realizado con la pechuga.
- ✓ Roule: Elaborado con el muslo.

#### **3.4.5. VALOR NUTRITIVO**

La creciente incorporación de la carne de pavo a la dieta en los últimos años tiene sus razones. Se trata de un alimento magro, fácil de digerir y bajo contenido en grasa y colesterol.

“El aporte calórico es moderado, menos de 130 Kcal/100 g de media, aspecto importante para quienes buscan una comida ligera y sabrosa. La carne de pavo tiene un bajo contenido de grasa y con la ventaja de que no se trata de una grasa entreverada; la mayor parte se encuentra debajo de la piel y se puede retirar fácilmente. El muslo es la parte más grasa del pavo”<sup>18</sup>.

La carne de pavo es muy proteica (del 20 a 25 por ciento de proteínas según la porción) y se puede equiparar tanto en cantidad como en calidad con la del resto de carnes. Además, su bajo contenido en colágeno facilita la digestibilidad.

Como en todas las carnes, el contenido de hierro de la carne de pavo se absorbe bien, y es abundante en potasio y magnesio. Con respecto al contenido en vitaminas, destaca la vitamina B3 o niacina.

**TABLA Nº 1.1 DE COMPOSICIÓN NUTRITIVA (POR 100 G DE PORCIÓN COMESTIBLE)**

<b>Alimento</b>	<b>Energía (Kcal)</b>	<b>Proteína (g)</b>	<b>Grasas (g)</b>	<b>AGS (mg)</b>	<b>AGM (mg)</b>	<b>AGP (mg)</b>
Muslo de pavo	114,49	20,50	3,61	1,31	0,73	0,90
Pechuga de pavo	96,11	21,80	0,99	0,34	0,21	0,18

**FUENTE: (ALIMENTACION SANA-ORG, 2013)**

**Tabla Nº1.2 DE COMPOSICIÓN NUTRITIVA (POR 100 G DE PORCIÓN COMESTIBLE)**

<sup>18</sup>BREMNER, A. Higiene e Inspección de Carne de Aves. 2ª ed. Zaragoza: Acribia. 2006. 140p

<b>Alimento</b>	Colesterol (mg)	Niacina (mg)	Potasio (g)	Magnesio (g)	Hierro (mg)
Muslo de pavo	75,00	4,70	289,00	17,00	2,00
Pechuga de pavo	60,00	11,33	333,00	20,00	1,00

FUENTE:(ALIMENTACION SANA-ORG, 2013)

AGS= grasas saturadas / AGM= grasas mono insaturadas / AGP= grasas poli insaturadas

#### **3.4.5.1. VENTAJAS E INCONVENIENTES DE SU CONSUMO**

El pavo se terna como una de las carnes de elección si sigue una dieta baja en grasas saturadas y colesterol.

Dado que resulta un alimento fácil de digerir se recomienda incluirla en la dieta infantil y en la de las personas que tengan el estómago delicado.

Una de las ventajas del pavo, junto con el pollo, es que puede incluirse en dietas hipo alérgicas. Entre los alérgenos alimenticios, los más frecuentes son los huevos, la leche, el pescado, algunas frutas y frutos secos. En los últimos diez años, no se han registrado en la literatura médica indicaciones sobre alergias por el consumo de carne de pavo.

#### **3.4.5.2. EN LA COCINA**

El pavo que se consume habitualmente procede de granja. El pavo salvaje es más pequeño que el de corral y de carne más delicada y, por supuesto, más sabroso.

Un buen pavo debe ser joven, estar gordo, tener el cuello grueso y la tráquea muy flexible. Cuando el animal es viejo, sus patas se vuelven rojizas y escamosas.

Aunque su carne es de una calidad exquisita, a la hora de asar el pavo se necesita un buen control del fuego con el objetivo de que se haga por dentro sin tostarse demasiado por fuera. El esfuerzo y la paciencia merecen la pena para obtener un manjar verdaderamente sabroso y popular como el pavo relleno, una de tantas posibilidades gastronómicas que ofrece esta ave.

#### **3.4.5.3. LA MEJOR MANERA DE COCINAR EL PAVO**

La edad del ave afecta a la ternura de la carne, al igual que la forma de cocinarlo para sacar el máximo sabor y aprovechar las partes más tiernas y blandas de la carne. La carne de las aves jóvenes es mucho más tierna que la de las aves de más edad y se adapta a cualquier tipo de cocción. Son particularmente buenas para asar al horno, a la parrilla, a la barbacoa o para freír. Las aves de más edad se prestan mejor a la cocción en guisos o para asar al horno. Son las preferidas para usar en sopas, ensaladas y sándwiches.

#### **3.4.5.4. CRITERIOS DE CALIDAD EN LA COMPRA Y EN LA MANIPULACIÓN**

Podemos obtenerlo en el mercado de diversas formas: fresco, congelado, entero o por piezas. Esta última forma es muy práctica para el comprador, ya que puede elegir la pieza que más se adapte a su gusto y a la cantidad que necesita para su consumo.

La carne de pavo cruda se contamina fácilmente por lo que hay que seguir una sencilla norma higiénica y de conservación para evitar cualquier trastorno digestivo. Para ello:

- ✓ Conserve el pavo en la envoltura original.

- ✓ Mantenga la carne en el frigorífico o en el congelador.
- ✓ Conserve las carnes en general separadas de los demás alimentos para evitar contaminaciones cruzadas.
- ✓ Descongele el pavo en el refrigerador o en el microondas, no a temperatura ambiente.
- ✓ Lávese las manos y lave los utensilios (tabla de cortar la carne y los cuchillos) después de manipular el pavo.
- ✓ Las aves enteras se pueden rellenar antes de cocinar. Combine los diversos ingredientes secos con otros ingredientes como (mantequilla, cebolla y caldo) antes de rellenar el ave.
- ✓ Retire el relleno inmediatamente después de cocinar y guárdelo por separado en el refrigerador.
- ✓ Cocine el pavo hasta que esté bien hecho.
- ✓ Refrigere o congele las sobras.

#### **3.4.5.5. BENEFICIOS DE COMER PAVO**

La carne de pavo contiene proteínas, vitaminas del grupo del complejo B como la B1, B3, B5, B6, B12 y de minerales como el fósforo, el potasio, el magnesio, el hierro y el zinc.

##### ***Beneficios del pavo:***

- Una ración de 100 g de pechuga de pavo proporciona más del 50% de las proteínas que necesitan al día, con solo la mitad de la grasa saturada presente en casi todos los cortes de carne roja.
- Tiene mucha niacina que reduce la homocisteína, vitaminas B6 y B12 que ayudan al cuerpo a convertir proteínas, grasas y carbohidratos en energía.

- Se puede incluir en las dietas para deportistas, ya que aporta una cantidad reducida de grasa y una proteína de calidad.
- No esperes a la cena de Navidad para aprovechar estos beneficios; hay pavo en porciones pequeñas, filetes, molido o recién rebanado.

#### **3.4.5.6. BENEFICIOS NUTRICIONALES DEL PAVO**

El pavo, es fuente de proteínas, vitaminas del grupo del complejo B y el ácido fólico y de minerales como el fósforo, el potasio, el magnesio, el hierro y el zinc.

Proteínas, son los nutrientes que desempeñan un mayor número de funciones en las células de todos los seres vivos, forman parte de la estructura básica de los tejidos (músculos, tendones, piel, etc.) y por otro, desempeñan funciones metabólicas y reguladoras (asimilación de nutrientes, transporte de oxígeno y de grasas en la sangre).

##### ***Vitamina B3 (niacina)***

Transforma los carbohidratos en energía, estimula la circulación, reduce la cifra de colesterol y favorece la secreción de varias hormonas. Además de mejorar el funcionamiento cerebral, mantiene sano el aparato digestivo y la piel.

##### ***Potasio***



Junto al sodio y el cloruro, forman las sales esenciales o electrolitos que contribuyen a los fluidos corporales. Además, es importante para el ritmo cardíaco, la síntesis proteica, el funcionamiento muscular y del sistema nervioso.

### ***Magnesio***

Esencial para todos los procesos bioquímicos del organismo, como el metabolismo, la síntesis de los ácidos nucleicos y las proteínas. Participa en la reparación y mantenimiento de las células, es necesario para la contracción y relajación de los músculos. Recomendable para las etapas de desarrollo y madurez.

### ***Zinc***

Es otro de los elementos presentes, el cual mejora el sistema inmunitario de los niños lo que optimiza la respuesta a enfermedades e infecciones

A continuación se realiza un detalle comparativo entre la carne de pavo y la carne de res:

**Tabla Nº 3COMPARATIVA ENTRE LA CARNE DE PAVO Y LA CARNE DE RES**

BASADO EN 100 G DEL PRODUCTO	PECHUGA DE PAVO (100 g)	LOMO DE RES (100g)
Calorías	157	288
Proteínas	21,89	17,8
Grasa Total	7,02	23,5
Colesterol	65	71
Magnesio	24	19
Fósforo	186	177
Selenio	22,4	16,9
Hierro	1,20	2,29

FUENTE: (PRONACA , 2012)

### 3.4.5.7. BENEFICIOS ADICIONALES:

La carne de pavo contiene grasa insaturada, conocida también como grasa buena que ayuda a prevenir problemas del corazón. El pavo contiene mayor proporción de este tipo de grasa.

Las grasas insaturadas que se encuentran en el pavo y en aceites vegetales tienden a reducir los niveles de LDL y colesterol, mientras que las grasas hidrogenadas que se encuentran en las margarinas, mantecas y comida chatarra son una de las principales causas para el aumento de colesterol en sangre

#### ***La carne de pavo contiene:***

**Menos grasa:** Dentro del grupo de las carnes se encuentra la del pavo. Una porción de 85 g de Mr. Pavo contiene 1 gramo de grasa saturada, lo que le hace ser la carne de primera elección por su bajo contenido de grasa

**Menos calorías:** La carne de pavo contiene bajo contenido calórico en relación a otras carnes debido a que su concentración de grasa intramuscular es baja. La mayor parte de la grasa del pavo se concentra en la piel, misma que se recomienda no consumir

**Magnesio:** Es necesario para la mayoría de los procesos bioquímicos del organismo y su carencia es frecuente. Síntomas carenciales son las arritmias y las palpitaciones frecuentes

Selenio: Es un oligoelemento esencial que actúa como antioxidante, previene cardiopatías y enfermedades circulatorias además de prevenir algunos tipos de cáncer.

#### **3.4.5.8. LA CARNE DE PAVO ES LA MÁS SALUDABLE, NUTRITIVA Y DIETÉTICA**

#### **3.4.5.9. SALUDABLE**

- ✓ Por tener un % BAJO en grasa.
- ✓ Es un alimento libre de grasas saturadas y la facilidad de digestión es de un 99%.
- ✓ Por contener un 20% a 25% menos de colesterol que la carne de res y cerdo.
- ✓ Es una carne naturalmente más baja en sodio.
- ✓ La carne de PAVO no engorda.
- ✓ Nutritiva
- ✓ Alto contenido de proteínas de muy buena calidad, hasta un 28%.
- ✓ Es muy rica en VITAMINAS, se destacan el grupo B como B1, B3, B5, B6, biotina B12 y ácido fólico.

- ✓ La absorción del contenido de minerales como el magnesio, potasio, hierro y el zinc es casi total.

#### **3.4.5.10. DIETÉTICO**

- ✓ El aporte calórico es moderado, menos de 129 calorías por cada 100gr.
- ✓ Tiene una distribución armoniosa de lípidos.
- ✓ Bajo contenido de colágeno insoluble lo que facilita la digestibilidad.
- ✓ Ayuda a mantener una figura esbelta y un peso ideal, sin tener que someterse a dietas rigurosas.

#### **3.4.5.11. BENEFICIOS ADICIONALES**

Aporta pocas calorías y es pobre en colesterol, dos aspectos importantes para los que buscan una comida ligera y saludable.

La carne de PAVO contiene grasa insaturada, conocida también como grasa buena que ayuda a prevenir problemas del corazón.

Las grasas insaturadas que se encuentran en el PAVO y en aceites vegetales tienden a reducir los niveles de LDL y colesterol.

El C.U.D para la carne de PAVO es del 95%. El Coeficiente de Utilización Digestiva (C.U.D) representa el porcentaje de proteínas absorbidas realmente utilizadas por el organismo.

El PAVO tiene poca grasa al igual que el pescado. El bajo valor energético y lipídico de la carne de PAVO se acerca a la de la trucha. La comparación es válida para el

fósforo y para el magnesio a favor del PAVO. Ambos están de igual manera recomendados para luchar contra el sobrepeso.

#### **3.4.6. EFECTO DE LLENADO GÁSTRICO**

El consumo de la carne de PAVO alivia rápidamente la sensación de hambre y reduce la ración de comida por su importante densidad de proteínas: d=17 a 28 • Además de sus ventajas nutricionales, el PAVO tiene la característica de digestibilidad.

“Su bajo calor calórico hace al PAVO ideal para las personas con problemas de salud, se puede preparar de muchas maneras, logrando una comida saludable pero sabrosa”

Hierro Heminico:	1.24mg/100g
Magnesio:	27mg/100g
Selenio:	0.025mg/100g
Sodio:	25mg/100g

“La carne de PAVO es una aliada de gran valor nutricional para el mantenimiento de la salud humana, ayuda a tener un peso ideal y puede ser consumido por toda la familia”.

#### **3.4.7. PROCESO DE OBTENCIÓN DE LA CARNE DE PAVO**

El sacrificio de pavos consta del mismo proceso para la obtención de su carne; en el caso del pavo, su sacrificio se realiza en temporada invernal debido a que su venta tiene como finalidad satisfacer las necesidades propias de la temporada

navideña. Aproximadamente entre 180 y 200 pavos son sacrificados en una sola sesión.

#### **3.4.7.1. PROCESO DE SACRIFICIO**

##### **3.4.7.1.1. CRIANZA**

Los pavos son engordados y sometidos a un procedimiento de sanidad muy meticuloso; su cuidado radica principalmente en la correcta conservación del producto para consumo humano. El número de pavos criados (200), responde a la capacidad de la granja y lo que eso repercute en sanidad y manutención. Los pavos pueden llegar a pesar, dependiendo del sexo, la edad y aspectos genéticos de cada individuo, hasta 12 kilos.

##### **3.4.7.1.2. TRASLADO**

Los animales son previamente cubiertos en costales que permiten la salida de su cabeza, para su mejor manipulación. Son llevados del lugar de crianza al taller de carnes, colocados en un lugar inmediato a donde se sacrifican. Es importante mencionar que deben de considerarse aspectos de ordenamiento y organización del personal para su correcta manipulación y división de tareas, ya que todo el proceso se realiza a mano.

##### **3.4.7.1.3. SACRIFICIO**

Los pavos son seleccionados al azar y son colocados desde las patas, en un riel o perchero, posteriormente se les colocan dos pinzas electrificadas que tienen la

finalidad de "sensibilizar" al animal (sacrificio humanitario) para evitar en lo posible su sufrimiento; una vez electrificado, inmediatamente se degüella hasta provocar su muerte.

#### **3.4.7.1.4. ESCALDADO**

El cuerpo del pavo se coloca en una tina (tanque de escaldado) de agua caliente a una temperatura de 65 grados centígrados durante dos minutos aproximadamente, con la finalidad de dilatar la piel y facilitar el retiro de las plumas.

#### **3.4.7.1.5. DESPLUMAJE**

Se elabora manualmente previa intemperización para facilitar el retiro del cañón de las plumas. El proceso de des plumaje es algo lento debido a que se hace minuciosamente y a mano.

#### **3.4.7.1.6. RETIRO DE VÍSCERAS**

El retiro de vísceras requiere un mínimo de conocimiento de la anatomía del animal para saber exactamente en qué lugar hacer el corte. Todo este material se desecha y se incinera posteriormente. Las partes que se retiran son: intestinos, proventrículo, hígado, corazón y pulmones. Otras partes no aprovechadas y que también se desechan son; patas, buche y cabeza.

#### **3.4.7.1.7. ENJUAGUE**

Una vez retiradas las vísceras, se enjuaga el pavo con agua y se introduce en una tina con agua fría para eliminar por última vez los líquidos que desprenden las partes blandas y sangre, así como para enfriar la carne y posteriormente trasladarla al refrigerador.

#### **3.4.7.1.8. CONSERVACIÓN**

Se refrigeran de 0 a 5 grados centígrados hasta su retiro para venta. Los pavos que no pueden venderse se utilizan para elaborar embutidos.

#### **3.4.7.1.9. OBTENCIÓN DE LA CARNE**

El proceso de la obtención de la carne de pavo posee las siguientes características generales:

- ✓ Es un producto fresco.
- ✓ Es sano para consumo humano.
- ✓ Su obtención posee los lineamientos requeridos de higiene.
- ✓ Los animales son sacrificados en el lugar de cría, lo que evita el traslado que deviene en maltrato y estrés de los ejemplares.
- ✓ No se estresa en su manipulación y sacrificio.
- ✓ Todo el proceso es manual.
- ✓ Se utilizan temperaturas adecuadas para el proceso de sacrificio y conservación de la carne.
- ✓ Las partes desechadas se incineran, lo que evita problemas de contaminación e insalubridad.

### **3.5. HISTORIA DEL RESTAURANTE FOGÓN DEL PUENTE**



El restaurante da su inicio en las afueras de la ciudad de Riobamba, a la altura del puente vía a Chambo con el nombre “El Puente” el cual atendía solo los fines de semana, el Chef Ejecutivo Fabricio Gonzales propietario, decide abrir este restaurant en la ciudad de Riobamba en esta ocasión con el nombre de “Fogón del Puente”, ubicado en las calles Veloz y García Moreno junto al diario La Prensa, durante casi dos años permaneció en ese lugar.

Luego se ubicó por un lapso de siete años en las calles Duchicela y Reina Pacha, actualmente se encuentra en la Avda. Lizarzaburu, junto al aeropuerto en Multiplaza,

### **3.5.1. MISIÓN**

Alcanzar el primer lugar en el mercado restauranero de Riobamba, como el mejor lugar para degustar en familia de los diferentes platillos, con un excelente servicio y calidad de nuestros productos para lograr la consolidación en la preferencia de nuestros distinguidos clientes.

### **3.5.2. VISIÓN**

Ser el mejor restaurante de comida familiar, capaz de desarrollar en cada uno de nuestros colaboradores; su capacidad creativa a favor del cliente.

Tener un nivel de vida mejor para todos los colaboradores en beneficio de la organización.

Lograr una empresa altamente productiva, innovadora, competitiva y dedicada para la satisfacción plena de nuestros clientes.

## GRÁFICO Nº 1 CROQUIS DEL RESTAURANTE FOGÓN



Coordenadas: 1°39'21"S 78°39'46"W

Fuente: (GOOGLE.COM)

### 3.5.3. EQUIPOS Y UTENSILIOS A UTILIZAR.

#### 3.5.3.1. EQUIPOS DE COCINA

Grill, plancha, horno, freidora, microondas, mesones de cocina, tablas de picar

#### 3.5.3.2. UTENSILIOS

Bowls, cuchillo cebollero, pelador, puntilla, etc.

### III. METODOLOGÍA

#### A. LOCALIZACIÓN Y TEMPORALIZACIÓN

La presente investigación se llevó a cabo en el restaurante Fogón del Puente de la ciudad de Riobamba, desde diciembre 2012 hasta marzo 2013.

#### B. VARIABLES

##### 1. IDENTIFICACIÓN

- ✓ Propuesta gastronómica con preparaciones a base de la carne de pavo.
- ✓ Evaluación Sensorial de la propuesta gastronómica
- ✓ Nivel de aceptabilidad de la evaluación sensorial de cada producto
- ✓ Menús gastronómicos a base de carne de pavo

##### 2. DEFINICIÓN

**Propuesta Gastronómica.** se refiere a que los menús gastronómicos en base a carne de pavo son factibles para la alimentación diaria de los comensales del restaurante Fogón del Puente de la ciudad de Riobamba.

**Evaluación sensorial de la propuesta gastronómica.-** Se refiere al análisis de las características organolépticas, que tendrán la variedad de preparaciones, para el Restaurante Fogón del Puente de la ciudad de Riobamba.

**Nivel de aceptabilidad.** Dichas propiedades, son el conjunto de características que tiene la materia prima en general, tales como: aroma, sabor, color, textura. Las mismas que fácilmente son detectadas por los órganos de los sentidos. Por lo que se facilita la distinción de los mismos.

**Menús gastronómicos en base a carne de pavo:** se entiende por las distintas viandas ofrecidas por un restaurante en este caso platos elaborados a base de carne de pavo los mismos que pueden ser clasificadas por carnes, sopas, entrantes, asados.

## 1. OPERACIONALIZACIÓN DE VARIABLES

**Tabla Nº 4 OPERACIONALIZACIÓN DE VARIABLES**

VARIABLE	CATEGORÍA	ESCALA	INDICADOR
Propuesta gastronómica a base de carne de pavo	Preparaciones	Nominal	Entradas: Frías, Calientes, Platos fuertes.
Evaluación Sensorial de la propuesta gastronómica a base de carne de pavo	Color	Hedónica	Claro Oscuro, Transparente
	Olor		Fragante Oloroso
	Textura		Suave Duro, Blando
	Sabor		Astringente Amargo, Dulce, Salado, Agrio
Nivel de aceptabilidad de la propuesta gastronómica	Escala de evaluación hedónica	Continua	Me desagrada totalmente Me desagrada mucho  Me desagrada moderadamente Me desagrada levemente  No me agrada, ni me desagrada Me agrada levemente Me agrada moderadamente Me agrada mucho Me agrada totalmente

## **C. TIPO Y DISEÑO DE LA INVESTIGACIÓN**

La presente investigación fue de tipo Experimental Participativa.

## **D. POBLACIÓN Y MUESTRA O GRUPO DE ESTUDIO**

### **1. MUESTRA**

Se basó en datos recopilados en el Restaurante de cuantos clientes asisten semanalmente.

La muestra estuvo constituida por 12 docentes de la Escuela de Gastronomía de la Escuela Superior Politécnica de Chimborazo, para la Evaluación Sensorial y Aceptabilidad de la propuesta gastronómica a base de carne de pavo

$$N = \frac{m}{e^2 (m-1) + 1}$$

**FUENTE:** Estadística Secretaría Escuela de Gastronomía

El universo está constituido por un segmento de los clientes de Restaurante Fogón del Puente de la ciudad de Riobamba.

### **2. FÓRMULA ESTADÍSTICA**

$$N = \frac{m}{e^2 (m-1) + 1}$$

**Dónde:**

N= tamaño de la muestra

m= tamaño de la población

e= error admisible (aceptable hasta el 5)

**Cientes:**

$$N = \frac{320}{(0,05)^2(320-1)+1}$$

$$N = \frac{320}{(0,0025)(319)+1}$$

$$N = \frac{320}{1,7975} \quad n = 178,0250$$

### 3. FRACCIÓN MUESTRA

Distribuimos la fracción muestra por niveles de estudio

$$F = \frac{n}{N}$$

$$F = \frac{178,0250}{320}$$

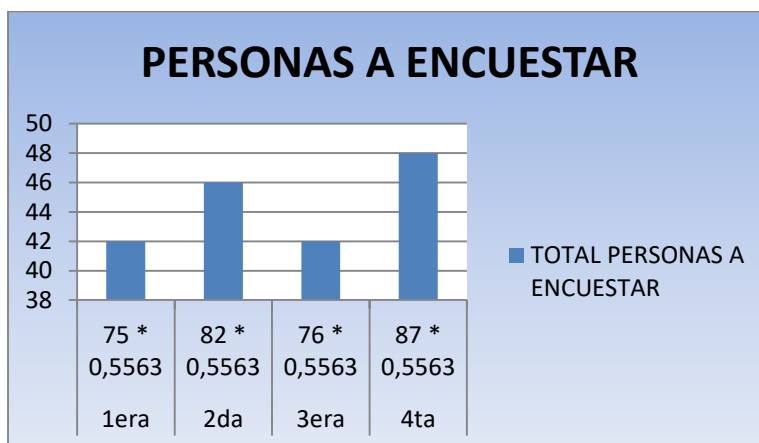
$$F = 0,5563$$

## Cientes por semana:

Tabla N° 5 VISTAS DE CLIENTES

SEMANAS	TOTAL CLIENTES.	TOTAL PERSONAS A ENCUESTAR
1era	75 * 0,5563	42
2da	82 * 0,5563	46
3era	76 * 0,5563	42
4ta	87 * 0,5563	48
Total 320	178	

TABLA N° 1.6 PERSONAS ENCUESTADA PARA EL ESTUDIO DE MERCADO DE ACEPTABILIDAD



Fuente: aplicación de encuesta

## ANÁLISIS

En la aplicación de la población universal del estudio se aplicó una encuesta; se realizó una fracción de muestra que fue aplicado en 4 semanas a los clientes del restaura el fogón.

#### 4. PROPUESTA



**Nombre de la Receta:** Brochetas de pavo con mayonesa verde.

**Tipo de preparación:** Entrada

**Dificultad:** Media.

**N-. receta:** 02

**N-. Porciones:** 4

Ingredientes	Cantidad	Unidad de Medida	Técnica Culinaria	Costo Unitario	Costo Total
pechuga de pavo	960	gr.	cubos, plancha	0.92	3.70
Zucchini	450	gr.	sesgos	0.25	1.00
pimiento verde, rojo	3	Unid	paisanas	0.11	0.45
Champiñones	120	gr.	limpieza harina	0.45	1.80
Cebolla perla	1	Unid	paisanas	0.06	0.25
Mayonesa Verde					
Huevo	2	Unid	Batir	0.06	0.24
Espinaca	6	gr.	desvenar, blanquear	0.03	0.12
<b>Costo de la Materia Prima:</b>					7.56
<b>Margen de Error o Variación 10 %:</b>					0.75



<b>Costo Total de la Preparación:</b>	8.31
<b>Costo por Porción:</b>	2.07
<b>Nota:</b> Cada porción llevara 3 brochetas.	



**Nombre de la Receta:** Pechuga de Pavo al Grill en Chimichurri de Uvilla.

**Tipo de preparación:** Plato fuerte

**Dificultad:** Media

**Tipo de preparación:** Plato fuerte

**Dificultad:** Media

**N-. receta:** 03

**N-. Porciones:** 1

<b>Ingredientes</b>	<b>Cantidad</b>	<b>Unidad de Medida</b>	<b>Técnica Culinaria</b>	<b>Costo Unitario</b>	<b>Costo Total</b>
pechuga de pavo	225	gr.	filetear, grill 120 °C, 4 o 5min	0.90	0.90
chimichurri de uvilla					
Uvilla	40	gr.	Culís	0.10	0.10
aceite de oliva	35	ml.	Batir	2.32	2.32
vinagre balsámico	10	ml.	Reducción	0.34	0.34
vino blanco	10	ml.	Reducción	0.48	0.48
Ají	1/4	Unid	bruñese	0.03	0.03
perejil, cilantro	30	gr.	Repicado	0.10	0.10
orégano fresco	10	gr.	Repicado	0.05	0.05
<b>Costo de la Materia Prima:</b>					4.32

<b><i>Margen de Error o Variación 10 %:</i></b>	<b><i>0.43</i></b>
<b><i>Costo Total de la Preparación:</i></b>	<b><i>4.75</i></b>
<b><i>Costo por Porción:</i></b>	<b><i>4.75</i></b>
<b><i>Nota: todo plato fuerte llevara la crema del día, porción de ensalada y papa.</i></b>	



**Nombre de la Receta:** Club Sándwich de Pavo

**Tipo de preparación:** Sanduche

**Dificultad:** Media

**N-. receta:** 04

**N-. Porciones:** 04

Ingredientes	Cantidad	Unidad de Medida	Técnica Culinaria	Costo Unitario	Costo Total
Rebanadas pech. pavo	480	gr.	plancha	0.50	2.00
taja pan	12	Unid	tostar	0.21	0.84
lechuga hojas	8	Unid	Trocear	0.16	0.64
Tomates	3	Unid	Rodajas	0.19	0.75
Jamón	8	Unid	Lonja	0.68	2.70
queso cheddar	8	Unid	laminas	0.63	2.50
lonjas de tocino	16	Unid	Desgrasar	0.75	3.00
<b>Costo de la Materia Prima:</b>					12.43
<b>Margen de Error o Variación 10 %:</b>					1.24
<b>Costo Total de la Preparación:</b>					13.67
<b>Costo por Porción:</b>					3.41
Los sándwiches, irán acompañados con sus respectivas salsas.					
Porciones: 4 sándwiches de 120gr. de carne de pavo.					



**Nombre de la Receta:** Ensalada de Jamón de Pavo con salsa Remolada.

**Tipo de preparación:** Ensalada

**Dificultad:** Media

**N-. receta:** 05

**N-. Porciones:** 01

<b>Ingredientes</b>	<b>Cantidad</b>	<b>Unidad de Medida</b>	<b>Técnica Culinaria</b>	<b>Costo Unitario</b>	<b>Costo Total</b>
Jamón de pavo	6	Unid	albardilla	1.92	1.92
lechuga hojas	5	Unid	Trocear	0.40	0.40
Tomate	2	Unid	Gajos	0.30	0.30
Aceituna	80	Gr	Lunas	0.60	0.60
Zanahoria	2	Unid	en espagueti	0.24	0.24
Huevo	1	Unid	cocido, dados	0.12	0.12
queso americano	60	Gr	en dados	0.80	0.80
Crotones	80	Gr	Cubos	0.45	0.45
choclo dulce	60	Gr	Agregar	0.30	0.30
Remolada					
Mayonesa	60	MI	Mix	0.30	0.30
crema de leche	15	MI	Mix	0.05	0.05
Alcaparras	20	Gr	Brunoise	0.30	0.30
Pepinillo	40	Gr	Brunoise	0.20	0.20
<b>Costo de la Materia Prima:</b>					5.98
<b>Margen de Error o Variación 10 %:</b>					0.59
<b>Costo Total de la Preparación:</b>					6.57
<b>Costo por Porción:</b>					6.57



<b>Nombre de la Receta:</b> Churrasco con pavo.					
<b>Tipo de preparación:</b> Plato fuerte					
<b>Dificultad:</b> Media					
<b>N-. receta:</b> 06			<b>N-. Porciones:</b> 06		
Ingredientes	Cantidad	Unidad de Medida	Técnica Culinaria	Costo Unitario	Costo Total
pavo pechugas	1350	Kg	salpimentar, plancha	0.89	5.35
cebolla paiteña	3	Unid	Julianas	0.12	0.75
Pimiento	3	Unid	Juliana	0.07	0.45
Tomates	3	Unid	Rodajas	0.12	0.75
Ajo	3	Unid	Brunoise	0.03	0.21
Huevos	6	Unid	French	0.12	0.72
Papas	600	Gr	Francesas	0.08	0.50
lechuga hojas	3	Unid	chiffonada	0.04	0.24
<b>Costo de la Materia Prima:</b>					8.97
<b>Margen de Error o Variación 10 %:</b>					0.89
<b>Costo Total de la Preparación:</b>					9.86
<b>Costo por Porción:</b>					1.64
<b>Nota:</b> todo plato fuerte llevara la crema del día, porción de ensalada y papa.					
<b>Costo Total de la Preparación:</b>					9.86
<b>Costo por Porción:</b>					1.64
<b>Nota:</b> todo plato fuerte llevara la crema del día, porción de ensalada y papa.					



**Nombre de la Receta:** Pechuga de pavo relleno con jamón ingles en salsa de champiñones

**Tipo de preparación:** Plato fuerte

**Dificultad:** Media

**N-. receta:** 07

**N-. Porciones:** 2

Ingredientes	Cantidad	Unidad de Medida	Técnica Culinaria	Costo Unitario	Costo Total
pechuga de pavo	454	Gr	Filetear	0.90	1.80
Jamón ingles	200	Gr	Farsa	0.48	0.96
Champiñones	80	Gr	Laminados	0.60	1.20
crema de leche	60	MI	Agregar	0.10	0.20
Harina blanca	30	Gr	Tostar	0.05	0.10
Leche	50	MI	Agregar	0.01	0.03
<b>Costo de la Materia Prima:</b>					4.29
<b>Margen de Error o Variación 10 %:</b>					0.42
<b>Costo Total de la Preparación:</b>					4.71
<b>Costo por Porción:</b>					2.35
<b>Nota:</b> todo plato fuerte llevara la crema del día, porción de ensalada y papa.					





**Nombre de la Receta:** Pechuguitas de pavo enrolladas con tocino en salsa BBQ.

**Tipo de preparación:** Entrada

**Dificultad:** Fácil

**N-. receta:** 08

**N-. Porciones:** 02

Ingredientes	Cantidad	Unidad de Medida	Técnica Culinaria	Costo Unitario	Costo Total
pechugas de pavo	500	Gr	marinar, picar en dados	1.00	2.00
lonjas de tocino	6	Unid	Albardar	0.58	1.15
Salsa bbq					
cebolla perla	1	Unid	brunoise	0.25	0.25
Zanahoria	1	Unid	Brunoise	0.10	0.10
salsa de tomate	50	MI	Agregar	0.40	0.40
salsa inglesa	50	MI	Agregar	0.30	0.30
vino blanco	25	MI	Agregar	0.25	0.25
Mostaza	50	MI	Agregar	0.25	0.25
jugo naranja	50	MI	Agregar	0.20	0.20
panela granulada	50	Gr	agregar, probar acidez	0.15	0.15
<b>Costo de la Materia Prima:</b>					5.05
<b>Margen de Error o Variación 10 %:</b>					0.50
<b>Costo Total de la Preparación:</b>					5.55
<b>Costo por Porción:</b>					2.77
<b>Nota:</b> cada porción llevara 3 pechuguitas enrolladas de pavo con su salsa.					





**Nombre de la Receta:** Milanesa de pavo.

**Tipo de preparación:** Plato fuerte

**Dificultad:** Media

**N-. receta:** 09

**N-. Porciones:** 1

Ingredientes	Cantidad	Unidad de Medida	Técnica Culinaria	Costo Unitario	Costo Total
Pechuga de pavo	225	Gr	Filetear, sal pimentar	0.90	0.90
Harina blanca	60	Gr	Inglesa	0.20	0.20
Huevo	1	Unid	Batir	0.12	0.12
Apanadura	60	Gr	Inglesa	0.40	0.40
<b>Costo de la Materia Prima:</b>					1.62
<b>Margen de Error o Variación 10 %:</b>					0.16
<b>Costo Total de la Preparación:</b>					1.78
<b>Costo por Porción:</b>					1.78
<b>Nota:</b> todo plato fuerte llevara la crema del día, porción de ensalada y papa.					



**Nombre de la Receta:** Mar y tierra con pavo (Pechuga de pavo con langostinos reventados)

**Tipo de preparación:** Plato fuerte

**Dificultad:** Media


**N-. receta:** 10

**N-. Porciones:** 1

Ingredientes	Cantidad	Unidad de Medida	Técnica Culinaria	Costo Unitario	Costo Total
Pechuga de pavo	225	Gr	Filete plancha	0.90	0.90
Langostinos	3	Unid	Desvenar, con cascara plancha	1.80	1.80
salsa inglesa	10	MI	Incorporar	0.10	0.10
Limón	1	Unid	Exprimir	0.10	0.10
<b>Costo de la Materia Prima:</b>					2.90
<b>Margen de Error o Variación 10 %:</b>					0.29
<b>Costo Total de la Preparación:</b>					3.19
<b>Costo por Porción:</b>					3.19
<b>Nota:</b> todo plato fuerte llevara la crema del día, porción de ensalada y papa.					



<b>Nombre de la Receta:</b> Pavo empanizado con quinua					
<b>Tipo de preparación:</b> Plato fuerte					
<b>Dificultad:</b> Media					
<b>N-. receta:</b> 11			<b>N-. Porciones:</b> 01		
<b>Ingredientes</b>	<b>Cantidad</b>	<b>Unidad de Medida</b>	<b>Técnica Culinaria</b>	<b>Costo Unitario</b>	<b>Costo Total</b>
pechuga de pavo	225	Gr	Filetear	0.90	0.90
harina blanca	60	Gr	Inglesa	0.20	0.20
huevo	1	Unid	Batir	0.12	0.12
Quinua	60	Gr	Inglesa, horno	0.15	0.15
<b>Costo de la Materia Prima:</b>					1.37
<b>Margen de Error o Variación 10 %:</b>					0.13
<b>Costo Total de la Preparación:</b>					1.50
<b>Costo por Porción:</b>					1.50
<b>Nota:</b> todo plato fuerte llevara la crema del día, porción de ensalada y papa.					

					
<b>Nombre de la Receta:</b> Hamburguesa de pavo					
<b>Tipo de preparación:</b> Sanduche.					
<b>Dificultad:</b> fácil					
<b>N-. receta:</b> 12		<b>N-. Porciones:</b> 1			
<b>Ingredientes</b>	<b>Cantida d</b>	<b>Unida d de Medid a</b>	<b>Técnica Culinaria</b>	<b>Costo Unitari o</b>	<b>Cost o Total</b>
pechuga pavo	120	Gr	Procesar	0.50	0.50
Apanadura	30	Gr	Inglesa	0.30	0.30
Huevo	1	Unid	French	0.12	0.12
Pan de hamburguesa	1	Unid	Calentar	0.30	0.30
Jamón	1	Unid	Lonja desgrasar	0.33	0.33
Tocino	2	Unid	Desgrasar	0.36	0.36
Queso holandés	1	Unid	Agregar	0.25	0.25
Champiñón	50	Gr	Saltear	0.75	0.75
Papa	100	Gr	Francesa	0.20	0.20
Lechuga hojas	2	Unid	Chiffonada	0.16	0.16
Tomate	1	Unid	Rodajas	0.25	0.25
Cebolla perla	1	Unid	Aros	0.25	0.25
<b>Costo de la Materia Prima:</b>					3.77
<b>Margen de Error o Variación 10 %:</b>					0.37
<b>Costo Total de la Preparación:</b>					4.14
<b>Costo por Porción:</b>					4.14



**Nombre de la Receta:** Espagueti de la casa con pavo y camarón.

**Tipo de preparación:** Pastas.

**Dificultad:** fácil

**N-. receta:** 13

**N-. Porciones:** 1

Ingredientes	Cantidad	Unidad de Medida	Técnica Culinaria	Costo Unitario	Costo Total
Espagueti	120	Gr	cocción.	0.60	0.60
pechuga pavo	200	Gr	Filetear, plancha	0.80	0.80
Camarones	6	Unid	repicados	1.80	1.80
Champiñones	60	Gr	Saltear	0.75	0.75
Tomate	1	Unid	Con case	0.25	0.25
Albahaca	1	Unid	repicado	0.05	0.05
Crema de leche	40	MI	agregar	0.15	0.15
Parmesano	30	Gr	esparcir	0.35	0.35
<b>Costo de la Materia Prima:</b>					4.75
<b>Margen de Error o Variación 10 %:</b>					0.47
<b>Costo Total de la Preparación:</b>					5.22
<b>Costo por Porción:</b>					5.22

## **E. DESCRIPCIÓN DE PROCEDIMIENTOS.**

### **Plan para la recolección de Información**

Esta información fue recolectada mediante Pruebas de Evaluación Sensorial, de cada una de las preparaciones, con los docentes de la Escuela de Gastronomía, donde se obtuvo datos tales como el color, olor, textura y sabor, logrando así estimar las características organolépticas de cada propuesta gastronómica. (Anexo 1).

Los docentes realizaron una evaluación de aceptabilidad de las preparaciones a base de carne de pavo, mediante una escala de calificación numérica, donde se valoró los aspectos como, color, olor, sabor, nivel de sal, y tamaño por porción.

Elaborar un Elaborar menús gastronómicos tomando en cuenta las características organolépticas de cada preparación evaluadas por los Docentes, de las alternativas gastronómicas a base de carne de pavo (Anexo 3).

### **Plan de procesamiento de la Información**

Para realizar el plan de procesamiento de la información se procedió al análisis de los resultados estadísticos destacando tendencias o relaciones fundamentales de acuerdo con los objetivos de la investigación.

Se interpretaron los resultados, con el respectivo sustento en el marco teórico, datos que servirán para establecer conclusiones y recomendaciones.

## **IV. RESULTADOS Y DISCUSIÓN**

Evaluación sensorial de la propuesta gastronómica a base de carne de pavo aplicado a los docentes especializados de la escuela de gastronomía.

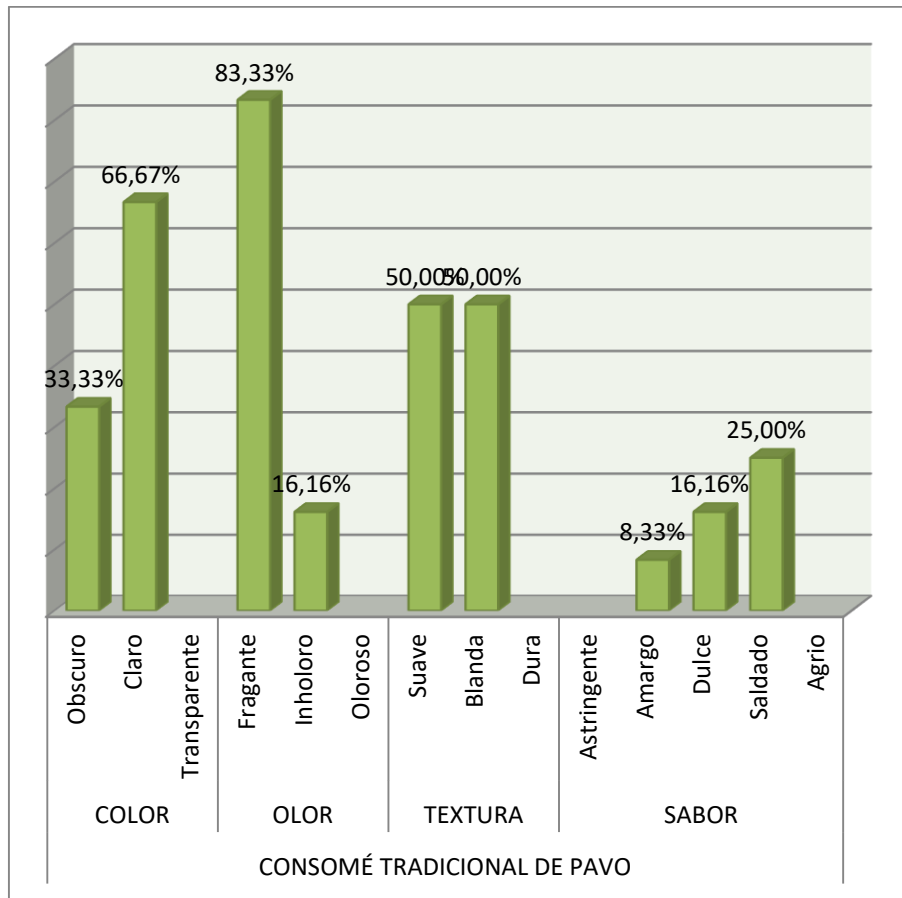
**Tabla Nº 5.7CONSOMÉ TRADICIONAL DE PAVO**

CONSOMÉ TRADICIONAL DE PAVO	COLOR	Obscuro	33,33%
		Claro	66,67%
		Transparente	
	OLOR	Fragante	83,33%
		Inholoro	16,16%
		Oloroso	
	TEXTURA	Suave	50,00%
		Blanda	50,00%
		Dura	
	SABOR	Astringente	
		Amargo	8,33%
		Dulce	16,16%
		Saldado	25,00%
		Agrio	

Fuente: encuestas aplicadas a los Docentes Especializados de la Escuela de Gastronomía

Encuestador: Abel Tenezaca

**GRÁFICO Nº 5.2CONSOMÉ TRADICIONAL DE PAVO**



Fuente: encuestas aplicadas a los Docentes Especializados de la Escuela de Gastronomía

Encuestador: Abel Tenezaca

## ANÁLISIS

En cuanto al color, se observa que el 33,33% de la población asumen que el consomé tiene una tonalidad oscuro, mientras que el 66,67% corresponde al color claro. Siendo un porcentaje mayor a la mitad, el consomé ha alcanzado con la expectativa de una preparación clara.



En la tabulación del olor, se tiene un 16,16% como resultado del olor Inholoro, mientras que el olor fragante, resalta con un 83,33%, asumiendo que tiene una buena aceptabilidad.

En los datos estadísticos de textura, se observa que existe una igualdad de texturas en cuanto al consomé tradicional, teniendo un 50% en textura suave y blanda, por lo q se entiende que se obtuvo buenas texturas en los ingredientes que acompañan al consomé.

El sabor de consomé, se presenta con un 8,33% astringente, el 16,16% dulce, predominando así el sabor salado con un 25%, asumiendo así que se ha preparado correctamente el consomé, dando el sabor exacto.

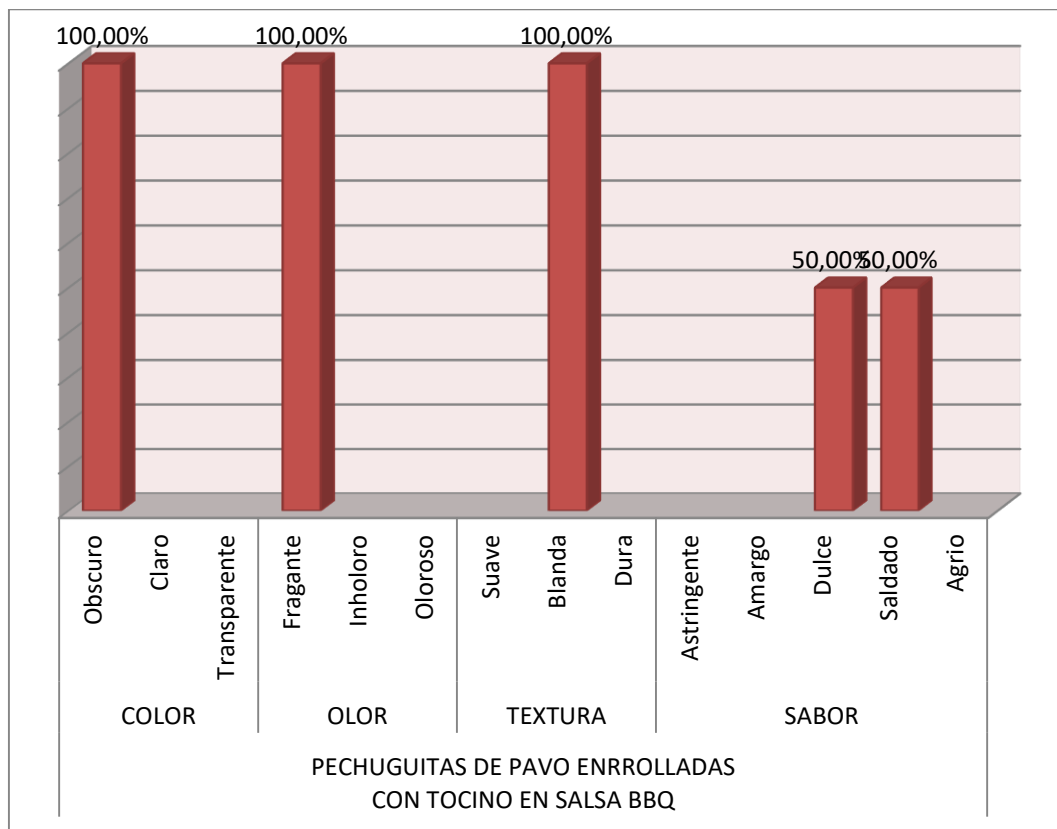
**Tabla N° 5.8 PECHUGUITAS DE PAVO ENROLLADAS CON TOCINO EN SALSA BBQ**

PECHUGUITAS DE PAVO ENROLLADAS CON TOCINO EN SALSA BBQ	COLOR	Obscuro	100,00%
		Claro	
		Transparente	
	OLOR	Fragante	100,00%
		Inoloro	
		Oloroso	
	TEXTURA	Suave	
		Blanda	100,00%
		Dura	
	SABOR	Astringente	
		Amargo	
		Dulce	50,00%
		Salado	50,00%
		Agrio	

**Fuente:** encuestas aplicadas a los Docentes Especializados de la Escuela de Gastronomía

**Encuestador:** Abel Tenezaca

**GRÁFICO Nº 5.3 PECHUGUITAS DE PAVO ENROLLADAS CON TOCINO EN SALSA BBQ**



**Fuente:** encuestas aplicadas a los Docentes Especializados de la Escuela de Gastronomía

**Encuestador:** Abel Tenezaca

## ANÁLISIS

Las pechuguitas presentan un color obscuro, debido al color de la salsa, teniendo en cuenta q se ha utilizado una salsa oscura “BBQ”, teniendo un resultado fragante, de textura muy blanda. En cuanto al sabor, se encuentra una combinación de sabores, como es dulce y salado, entendiendo q se debe a la presencia de la salsa BBQ, predominante de dichos sabores.

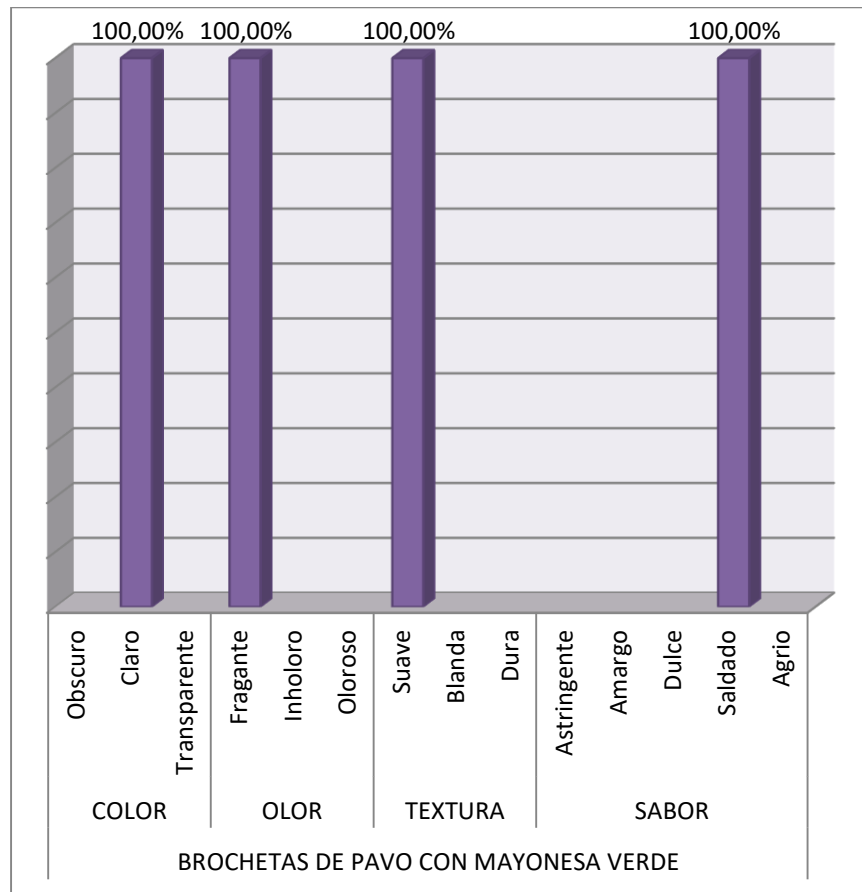
**Tabla N° 5.9BROCHETAS DE PAVO CON MAYONESA VERDE**

<b>BROCHETAS DE PAVO CON MAYONESA VERDE</b>	<b>COLOR</b>	<b>Obscuro</b>	
		<b>Claro</b>	100,00%
		<b>Transparente</b>	
	<b>OLOR</b>	<b>Fragante</b>	100,00%
		<b>Inholoro</b>	
		<b>Oloroso</b>	
	<b>TEXTURA</b>	<b>Suave</b>	100,00%
		<b>Blanda</b>	
		<b>Dura</b>	
	<b>SABOR</b>	<b>Astringente</b>	
		<b>Amargo</b>	
		<b>Dulce</b>	
		<b>Salado</b>	100,00%
		<b>Agrio</b>	

**Fuente:** encuestas aplicadas a los Docentes Especializados de la Escuela de Gastronomía

**Encuestador:** Abel Tenezaca

**GRÁFICO Nº 5.4 BROCHETAS DE PAVO CON MAYONESA VERDE**



Fuente: encuestas aplicadas a los Docentes Especializados de la Escuela de Gastronomía

Encuestador: Abel Tenezaca

## ANÁLISIS

La brocheta tiene una buena presentación ante los catadores, además de una excelente combinación de colores y texturas, presentando un sabor salado, perfecto para la brocheta. En cuanto a la tabulación se puede apreciar, que la brocheta tiene un color claro, su olor es fragante, con una textura suave y un sabor ligeramente salado, cumpliendo con las expectativas hacia los clientes.

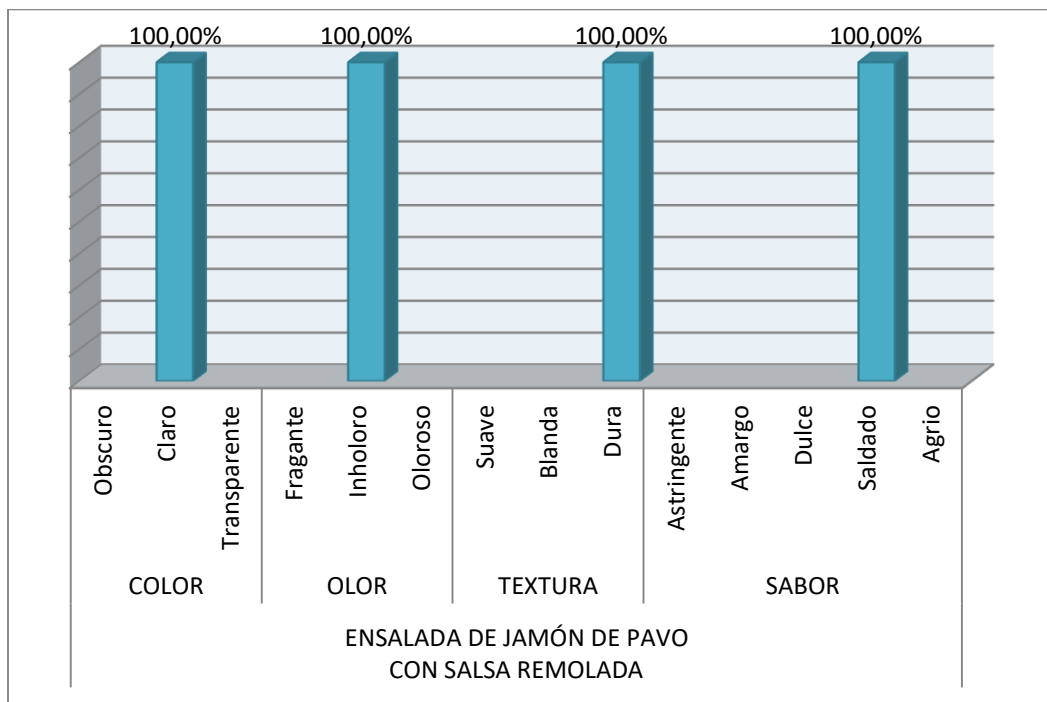
**Tabla Nº 5.10 ENSALADA DE JAMÓN DE PAVO CON SALSA REMOLADA \_ COLOR**

ENSALADA DE JAMÓN DE PAVO CON SALSA REMOLADA	COLOR	Obscuro	
		Claro	100,00%
		Transparente	
	OLOR	Fragante	
		Inholoro	100,00%
		Oloroso	
	TEXTURA	Suave	
		Blanda	
		Dura	100,00%
	SABOR	Astringente	
		Amargo	
		Dulce	
		Salado	100,00%
		Agrio	

Fuente: encuestas aplicadas a los Docentes Especializados de la Escuela de Gastronomía

Encuestador: Abel Tenezaca

**GRÁFICO N° 5. ENSALADA DE JAMÓN DE PAVO CON SALSA REMOLADA**



**Fuente:** encuestas aplicadas a los Docentes Especializados de la Escuela de Gastronomía

**Encuestador:** Abel Tenezaca

## ANÁLISIS

Haciendo referencia a la gráfica, se tiene que la ensalada tiene un color claro, además de un olor Inodoro, debido a que es una preparación fría, tomando una textura dura por la crocancia que debe presentar una preparación fría en sí, terminando con un sabor salado, correcto de una ensalada.

**Tabla N° 5.11 PECHUGA DE PAVO AL GRILL EN CHIMICHURRI DE UVILLA**

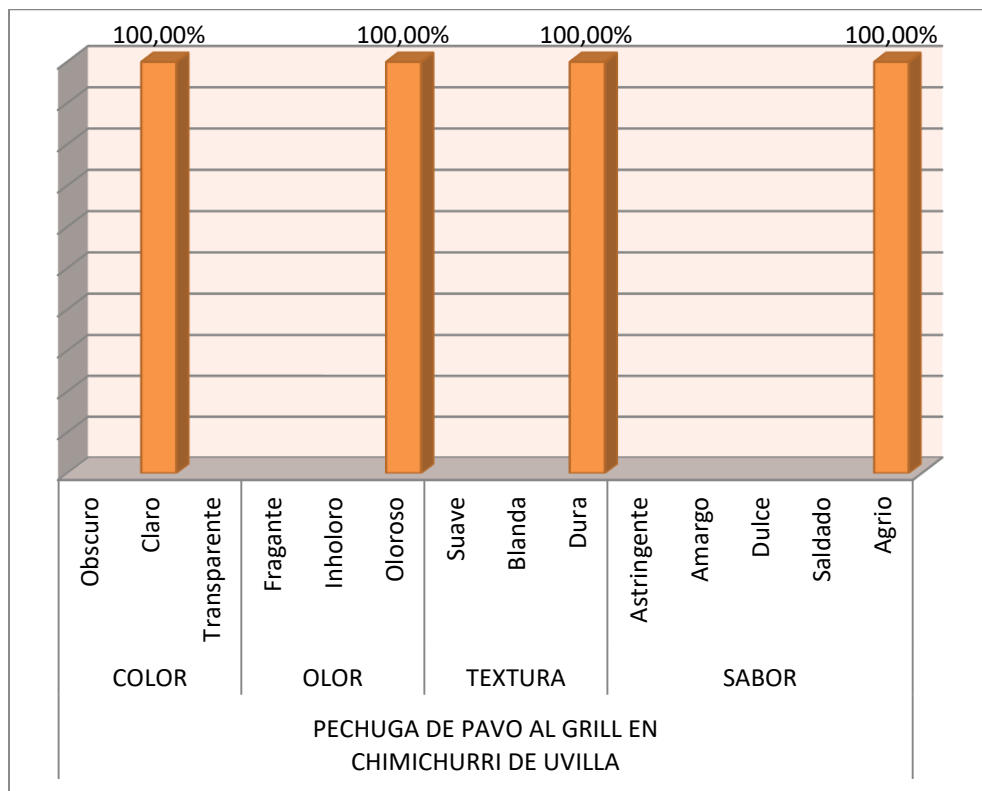
PECHUGA DE PAVO AL GRILL EN CHIMICHURRI DE UVILLA	COLOR	Obscuro	
		Claro	100,00%
		Transparente	
	OLOR	Fragante	
		Inholoro	
		Oloroso	100,00%
	TEXTURA	Suave	
		Blanda	
		Dura	100,00%
	SABOR	Astringente	
		Amargo	
		Dulce	
		Salado	
		Agrio	100,00%

**Fuente:** encuestas aplicadas a los Docentes Especializados de la Escuela de Gastronomía

**Encuestador:** Abel Tenezaca



**GRÁFICO N° 5.6 PECHUGA DE PAVO AL GRILL EN CHIMICHURRI DE UVILLA**



**Fuente:** encuestas aplicadas a los Docentes Especializados de la Escuela de Gastronomía

**Encuestador:** Abel Tenezaca

## ANÁLISIS

La preparación de pechuga de pavo al grill en chimichurri, presenta un excelente color claro ante la vista de los catadores, tomando un aroma fragante, por la combinación de ingredientes, además de haber obtenido una textura dura, por lo que se debe evitar mucho tiempo de cocción de la proteína, y finalmente un sabor agrio, debido al chimichurri de uvilla.

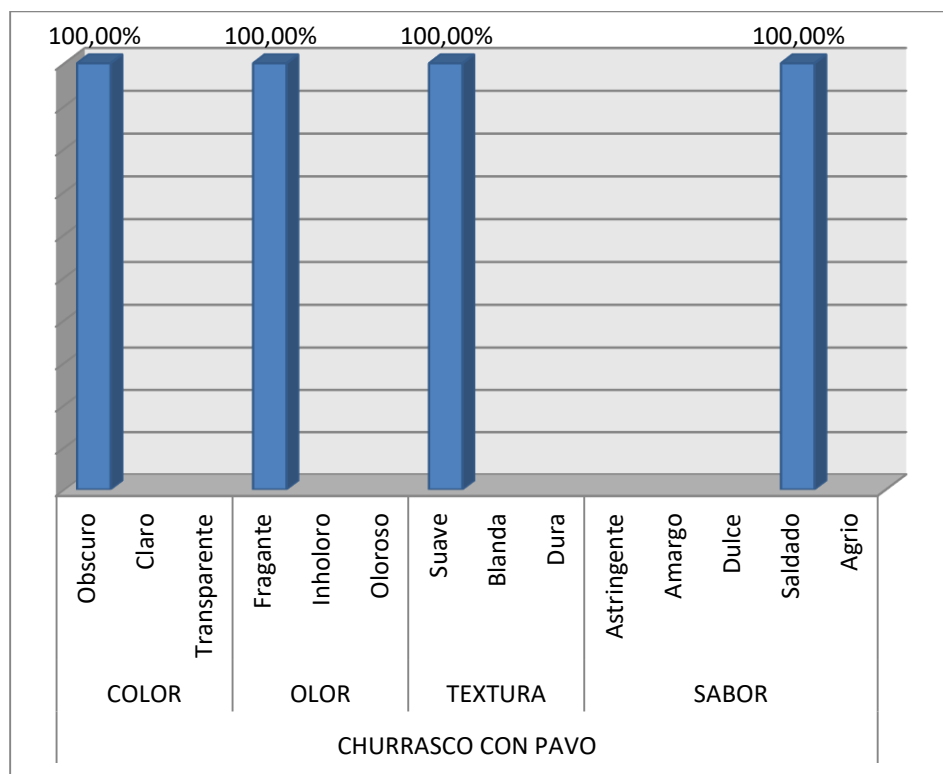
**Tabla N° 5.12CHURRASCO CON PAVO**

CHURRASCO CON PAVO	COLOR	Obscuro	100,00%
		Claro	
		Transparente	
	OLOR	Fragante	100,00%
		Inholoro	
		Oloroso	
	TEXTURA	Suave	100,00%
		Blanda	
		Dura	
	SABOR	Astringente	
		Amargo	
		Dulce	
		Saldado	100,00%
		Agrio	

**Fuente:** encuestas aplicadas a los Docentes Especializados de la Escuela de Gastronomía

**Encuestador:** Abel Tenezaca

**GRÁFICO N° 5.7CHURRASCO CON PAVO**



**Fuente:** encuestas aplicadas a los Docentes Especializados de la Escuela de Gastronomía

**Encuestador:** Abel Tenezaca

## ANÁLISIS

Con respecto a la tabulación de la preparación del churrasco, se tiene que la carne se torna de un color oscuro debido al sellado que tuvo antes. Se tiene además una buena presentación del plato teniendo un juego de colores en el plato tradicional. Presenta un olor fragante, con una textura suave, por lo que la carne ha tenido una buena cocción y finalmente un sabor salado, lo preciso para un plato fuerte.

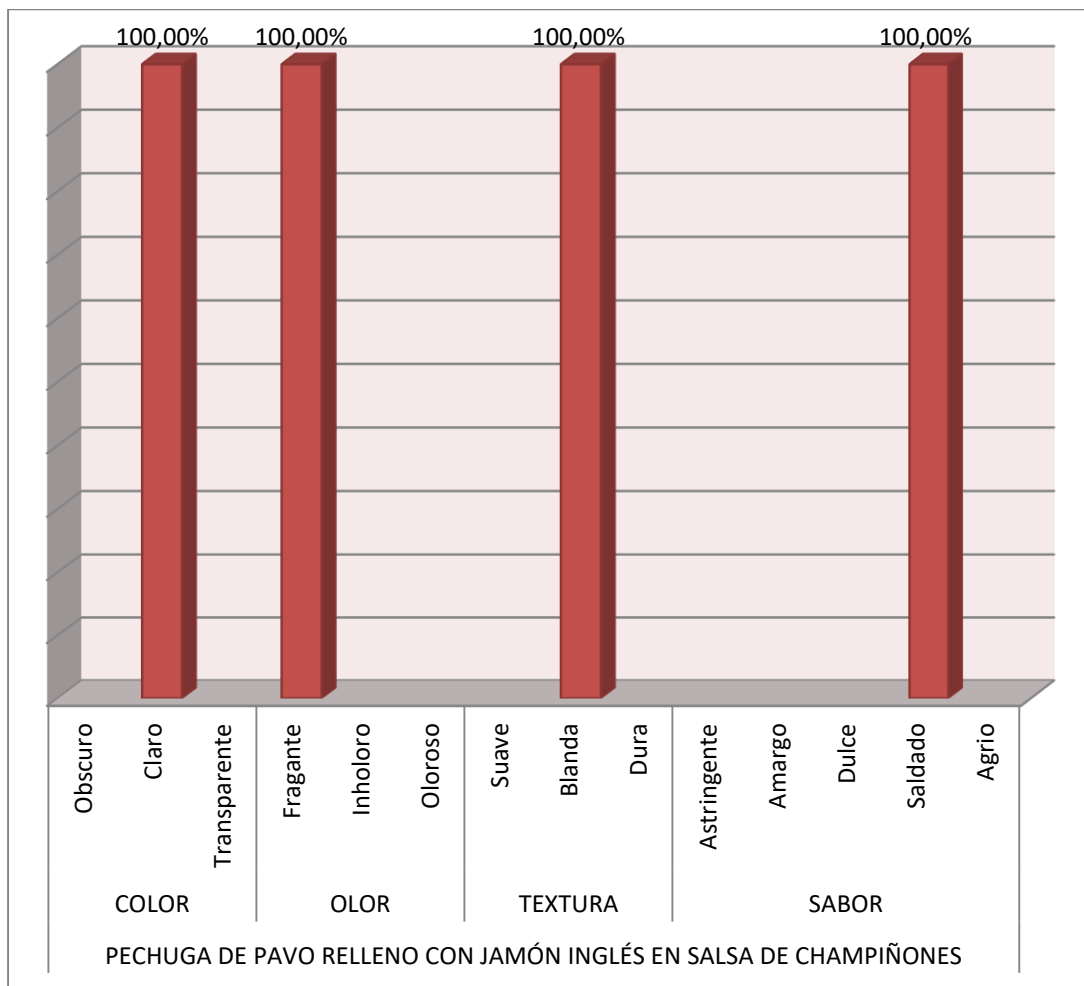
**Tabla N° 4.13 PECHUGA DE PAVO RELLENO CON JAMÓN INGLÉS EN SALSA DE CHAMPIÑONES**

PECHUGA DE PAVO RELLENO CON JAMÓN INGLÉS EN SALSA DE CHAMPIÑONES	COLOR	Obscuro	
		Claro	100,00%
		Transparente	
	OLOR	Fragante	100,00%
		Inholoro	
		Oloroso	
	TEXTURA	Suave	
		Blanda	100,00%
		Dura	
	SABOR	Astringente	
		Amargo	
		Dulce	
		Saldado	100,00%
		Agrio	

**Fuente:** encuestas aplicadas a los Docentes Especializados de la Escuela de Gastronomía

**Encuestador:** Abel Tenezaca

**GRÁFICO N° 5.8 PECHUGA DE PAVO RELLENO CON JAMÓN INGLÉS EN SALSA DE CHAMPIÑONES**



**Fuente:** encuestas aplicadas a los Docentes Especializados de la Escuela de Gastronomía

**Encuestador:** Abel Tenezaca

## ANÁLISIS

Las pechugas de pavo rellenas de jamón inglés en salsa de champiñones, fue agradable al paladar de los comensales, teniendo un color claro, muy fragante ante su olfato, de textura blanda gracias a la cocción y además una buena apreciación en cuanto al sabor, a más de ser salado, se logró una buena marinación en la proteína.

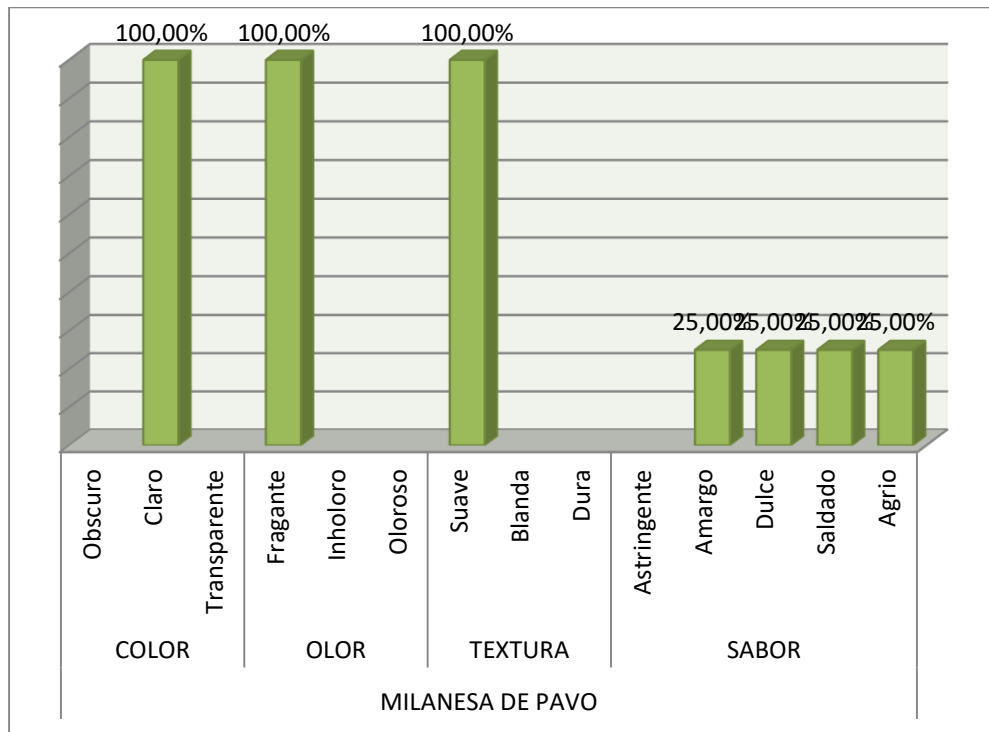
**Tabla Nº 5.14MILANESA DE PAVO**

MILANESA DE PAVO	COLOR	Obscuro	
		Claro	100,00%
		Transparente	
	OLOR	Fragante	100,00%
		Inholoro	
		Oloroso	
	TEXTURA	Suave	100,00%
		Blanda	
		Dura	
	SABOR	Astringente	
		Amargo	25,00%
		Dulce	25,00%
		Saldado	25,00%
		Agrio	25,00%

**Fuente:** encuestas aplicadas a los Docentes Especializados de la Escuela de Gastronomía

**Encuestador:** Abel Tenezaca

**GRÁFICO Nº 5.9 MILANESA DE PAVO**



**Fuente:** encuestas aplicadas a los Docentes Especializados de la Escuela de Gastronomía

**Encuestador:** Abel Tenezaca

## ANÁLISIS

La milanesa presenta un color claro y un olor fragante; mientras que la textura de la carne de pavo es suave pero gana crocancia con la apanadura. Existe una variedad de sabores debido a la salsa de la milanesa que contrasta con el agrio de la ensalada y concuerda con el salado de la carne. El sabor de la salsa tiene presencia de características que hacen que cambie de agrio a dulce debido a la presencia de la combinación de tomate muy maduro con tomate verde.

**Tabla Nº 5.15MAR Y TIERRA CON PAVO (pechuga de pavo con langostinos reventados)**

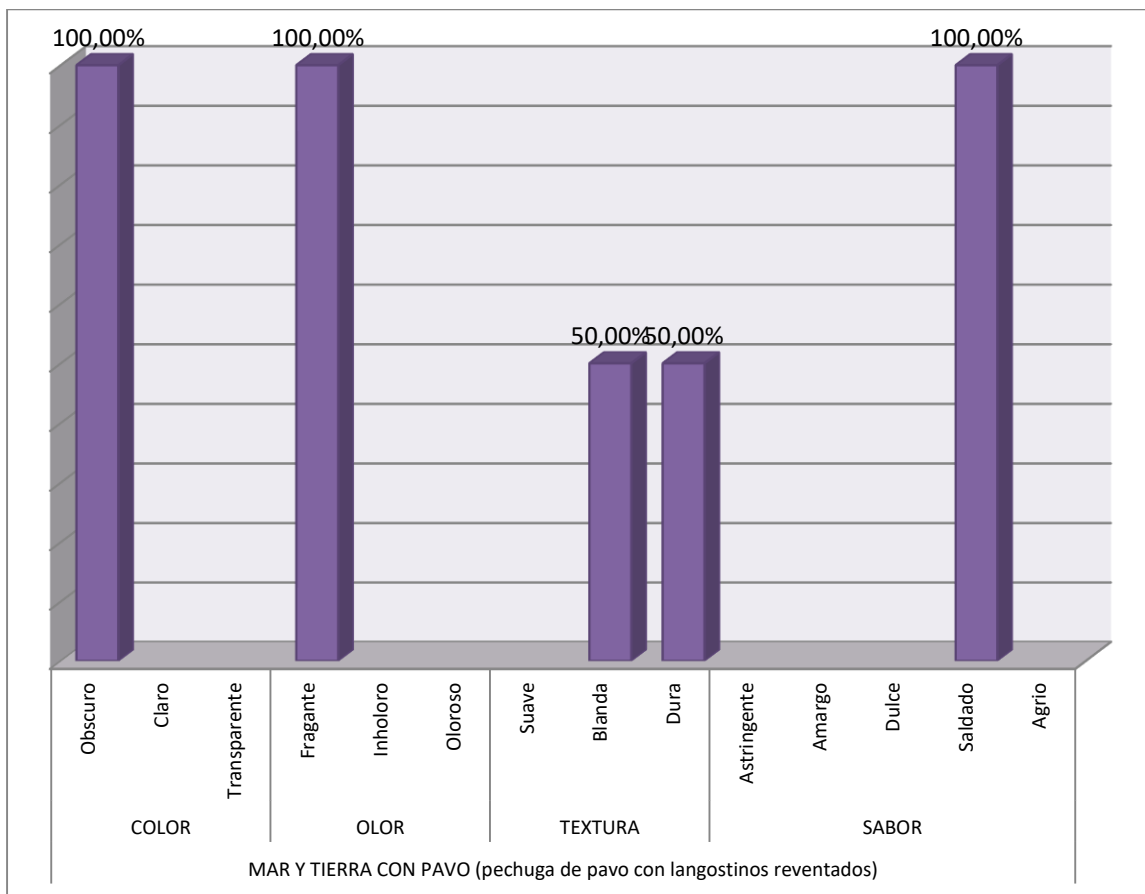
MAR Y TIERRA CON PAVO (pechuga de pavo con langostinos reventados)	COLOR	Obscuro	100,00%
		Claro	
		Transparente	
	OLOR	Fragante	100,00%
		Inholoro	
		Oloroso	
	TEXTURA	Suave	
		Blanda	50,00%
		Dura	50,00%
	SABOR	Astringente	
		Amargo	
		Dulce	
		Saldado	100,00%
		Agrio	

**Fuente:** encuestas aplicadas a los Docentes Especializados de la Escuela de Gastronomía

**Encuestador:** Abel Tenezaca



**GRÁFICO N° 5.10 MAR Y TIERRA CON PAVO (pechuga de pavo con langostinos reventados)**



**Fuente:** encuestas aplicadas a los Docentes Especializados de la Escuela de Gastronomía

**Encuestador:** Abel Tenezaca

## ANÁLISIS

Se tiene la preparación una tonalidad oscura, con un olor fragante. Se puede observar que existe igual porcentaje en la textura, tanto blanda como dura, pero teniendo en cuenta que la textura blanda hace referencia a los langostinos, mientras que la textura dura al pavo. Finalmente en el sabor se encuentra una aceptabilidad de salado, lo que se entiende que se ha logrado una buena expectativa de la preparación Mar y Tierra con pavo.

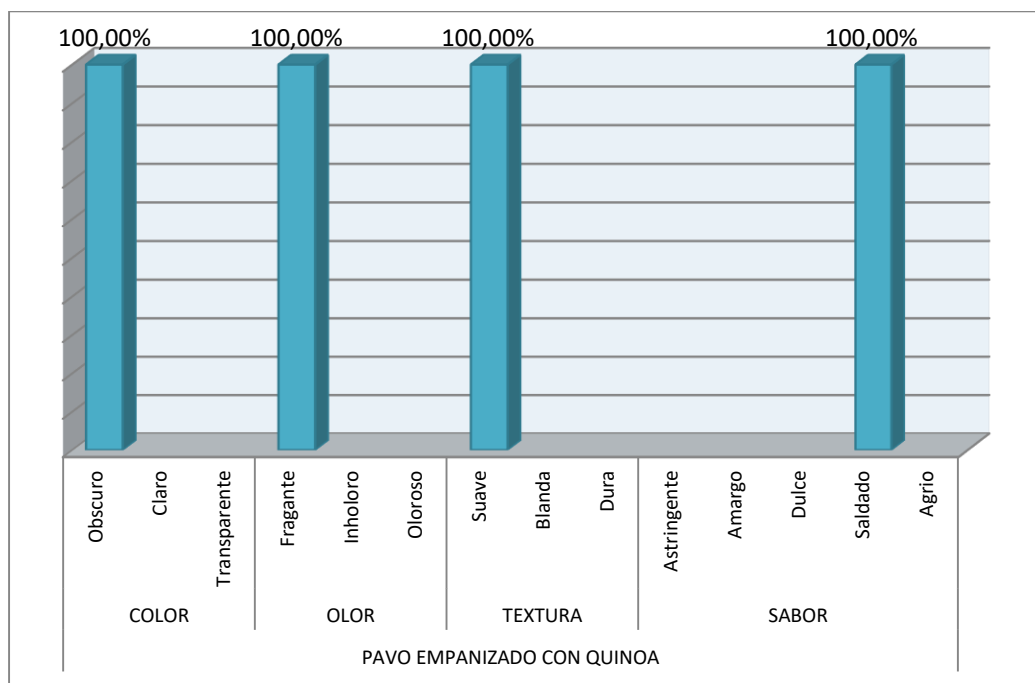
**Tabla Nº 5.16PAVO EMPANIZADO CON QUÍNOA**

PAVO EMPANIZADO CON QUÍNOA	COLOR	Obscuro	100,00%
		Claro	
		Transparente	
	OLOR	Fragante	100,00%
		Inholoro	
		Oloroso	
	TEXTURA	Suave	100,00%
		Blanda	
		Dura	
	SABOR	Astringente	
		Amargo	
		Dulce	
		Saldado	100,00%
		Agrio	

**Fuente:** encuestas aplicadas a los Docentes Especializados de la Escuela de Gastronomía

**Encuestador:** Abel Tenezaca

**GRÁFICO N° 5.11PAVO EMPANIZADO CON QUÍNOA**



**Fuente: encuestas aplicadas a los Docentes Especializados de la Escuela de Gastronomía**

**Encuestador: Abel Tenezaca**

## ANÁLISIS

El pavo empanizado con quinua, ha obtenido un color oscuro en las encuestas realizadas, debido a la apanadura que lo acompaña, de olor fragante, y textura suave del pavo, ganando también crocancia gracias a la apanadura de la quinua, de sabor muy agradable y salado, apto para una preparación de plato fuerte.

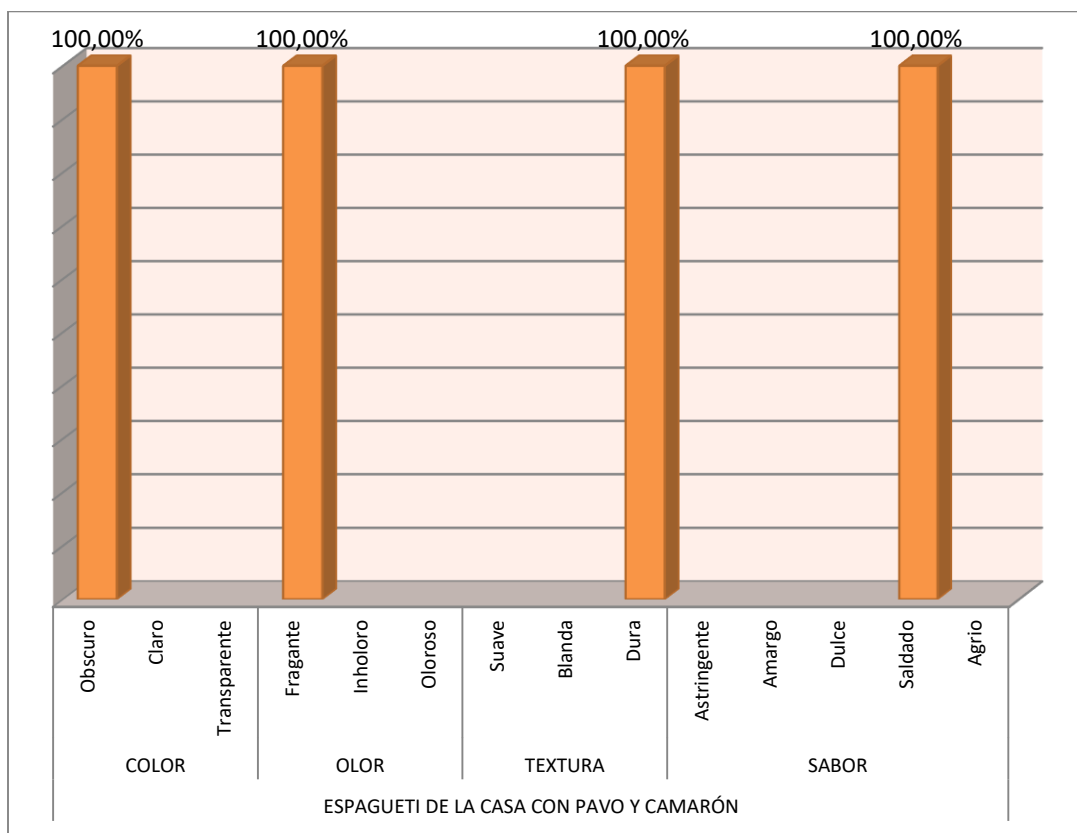
**Tabla Nº 5.17 ESPAGUETI DE LA CASA CON PAVO Y CAMARÓN**

<b>ESPAGUETI DE LA CASA CON PAVO Y CAMARÓN</b>	<b>COLOR</b>	<b>Obscuro</b>	100,00%
		<b>Claro</b>	
		<b>Transparente</b>	
	<b>OLOR</b>	<b>Fragante</b>	100,00%
		<b>Inholoro</b>	
		<b>Oloroso</b>	
	<b>TEXTURA</b>	<b>Suave</b>	
		<b>Blanda</b>	
		<b>Dura</b>	100,00%
	<b>SABOR</b>	<b>Astringente</b>	
		<b>Amargo</b>	
		<b>Dulce</b>	
		<b>Saldado</b>	100,00%
		<b>Agrio</b>	

**Fuente:** encuestas aplicadas a los Docentes Especializados de la Escuela de Gastronomía

**Encuestador:** Abel Tenezaca

**GRÁFICO N° 5.12 ESPAGUETI DE LA CASA CON PAVO Y CAMARÓN**



**Fuente:** encuestas aplicadas a los Docentes Especializados de la Escuela de Gastronomía

**Encuestador:** Abel Tenezaca

## ANÁLISIS

En cuanto al Espagueti de la casa con pavo y camarón, se observa que tiene una tonalidad oscura y fragante al olfato de los catadores. En cuanto a la textura se observa dura, por lo que se recomienda tener más cuidado con el pavo para presentarlo más jugoso. Presenta un sabor salado, y se recomienda de igual manera disminuir un poco la cantidad de sal, al momento de agregar el tocino.

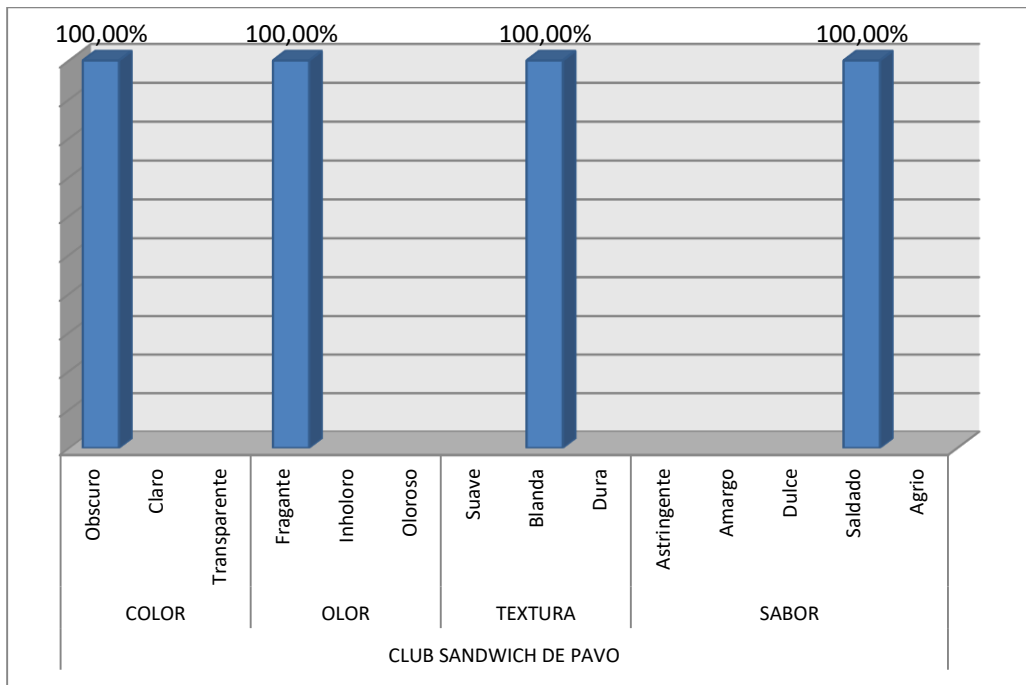
**Tabla N° 5.18 CLUB SÁNDWICH DE PAVO**

CLUB SÁNDWICH DE PAVO	COLOR	Obscuro	100,00%
		Claro	
		Transparente	
	OLOR	Fragante	100,00%
		Inholoro	
		Oloroso	
	TEXTURA	Suave	
		Blanda	100,00%
		Dura	
	SABOR	Astringente	
		Amargo	
		Dulce	
		Saldado	100,00%
		Agrio	

**Fuente:** encuestas aplicadas a los Docentes Especializados de la Escuela de Gastronomía

**Encuestador:** Abel Tenezaca

**GRÁFICO Nº 5.13 CLUB SÁNDWICH DE PAVO**



**Fuente:** encuestas aplicadas a los Docentes Especializados de la Escuela de Gastronomía

**Encuestador:** Abel Tenezaca

## ANÁLISIS

Con relación a las encuestas realizadas en la preparación del club sándwich, se puede observar que presenta un color obscuro, de olor fragante debido a la buena combinación de ingredientes, y una textura blanda. Se tiene también un sabor salado, y la única recomendación que se hace es hacer una variación de queso, ya que resulta un tanto fuerte para la preparación.

Tabla Nº 5.19 HAMBURGUESA DE PAVO

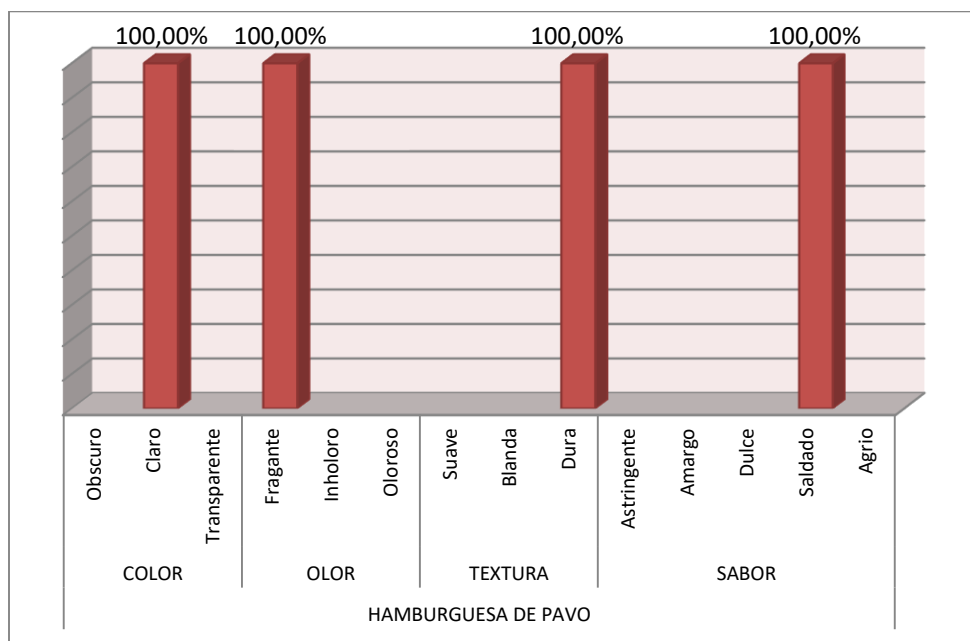
HAMBURGUESA DE PAVO	COLOR	Obscuro	
		Claro	100,00%
		Transparente	
	OLOR	Fragante	100,00%
		Inholoro	
		Oloroso	
	TEXTURA	Suave	
		Blanda	
		Dura	100,00%
	SABOR	Astringente	
		Amargo	
		Dulce	
		Saldado	100,00%
		Agrio	

Fuente: encuestas aplicadas a los Docentes Especializados de la Escuela de Gastronomía

Encuestador: Abel Tenezaca



**GRÁFICO Nº 5.14 HAMBURGUESA DE PAVO \_ COLOR**



**Fuente:** encuestas aplicadas a los Docentes Especializados de la Escuela de Gastronomía

**Encuestador:** Abel Tenezaca

## ANÁLISIS

Se recomienda disminuir la cantidad de tocino en la hamburguesa, ya que se pierde el sabor del pavo. Por otro lado, presenta un color claro, y olor fragante, con una textura dura, por lo que se requiere disminuir el tiempo de cocción de la proteínas

## A. NIVEL DE ACEPTABILIDAD DE LA EVALUACIÓN SENSORIAL DE CADA PRODUCTO APLICADO A LOS DOCENTES ESPECIALIZADOS DE LA ESCUELA DE GASTRONOMÍA

Tabla Nº 5.20 NIVEL DE ACEPTABILIDAD ESCALA DE CALIFICACIÓN NUMÉRICA

1	Me desagrada totalmente	6	Me agrada levemente
2	Me desagrada mucho	7	Me agrada moderadamente
3	Me desagrada moderadamente	8	Me agrada mucho
4	Me desagrada levemente	9	Me agrada totalmente
5	No me agrada, ni me desagrada		

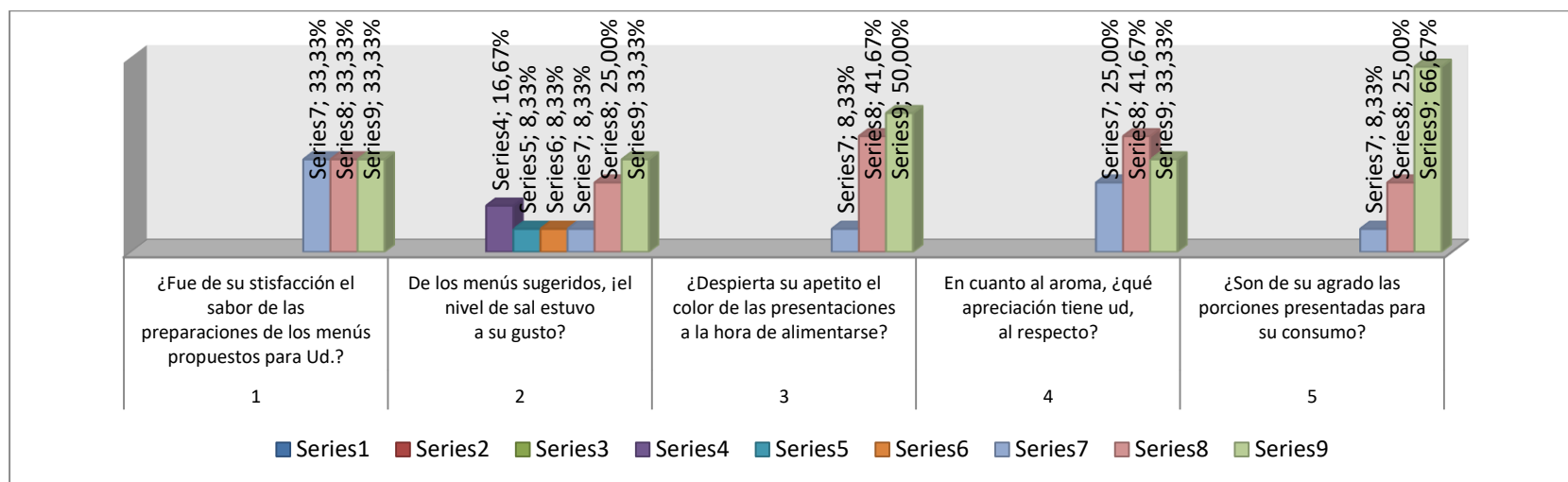
PREGUNTA		CALIFICACIÓN								
		1	2	3	4	5	6	7	8	9
1	¿Fue de su satisfacción el sabor de las preparaciones de los menús propuestos para Ud.?							33,33%	33,33%	33,33%
2	De los menús sugeridos, ¿el nivel de sal estuvo a su gusto?				16,67%	8,33%	8,33%	8,33%	25,00%	33,33%
3	¿Despierta su apetito el color de las presentaciones a la hora de alimentarse?							8,33%	41,67%	50,00%
4	En cuanto al aroma, ¿qué apreciación tiene ud, al respecto?							25,00%	41,67%	33,33%
5	¿Son de su agrado las porciones presentadas para su consumo?							8,33%	25,00%	66,67%

Fuente: encuestas aplicadas a los Docentes Especializados de la Escuela de Gastronomía

Encuestador: Abel Tenzaca

GRÁFICO N° 5.15 NIVEL DE ACEPTABILIDAD ESCALA DE CALIFICACIÓN NUMÉRICA

1	Me desagrada totalmente	6	Me agrada levemente
2	Me desagrada mucho	7	Me agrada moderadamente
3	Me desagrada moderadamente	8	Me agrada mucho
4	Me desagrada levemente	9	Me agrada totalmente
5	No me agrada, ni me desagrada		



Fuente: encuestas aplicadas a los Docentes Especializados de la Escuela de Gastronomía

Encuestador: AbelTenezaca

## ANÁLISIS

En el test de evaluación Hedónica, donde se calificó, el sabor en primera instancia, se puede observar que existe una equidad de porcentaje en la escala numérica 7, 8 y 9, con un 33,33% cada una, por lo que se tiene que las preparaciones han alcanzado un nivel aceptable en cuando a sabor se refiere.

Por otro lado se consideró el nivel de sal, donde la calificación 4 de acuerdo a la escala numérica tiene un 16,6% en la tabulación, sin embargo se puede observar que la calificación 9 que corresponde a “Me agrada totalmente” tiene un 33,33%, alcanzado un porcentaje mayor en esta pregunta, por lo que se ha alcanzado una buena degustación en cuando al sabor de sal de las preparaciones.

En la encuesta tres, donde se califica el color de las preparaciones, alcanza el 50% la calificación 9 que corresponde a “Me agrada totalmente”, sin embargo el 50% restante está repartido entre la escala 7 8, que se encuentran en un rango considerable, a pesar de tener el 50% en la escala 9, no se puede hablar de algo mayoritario, puesto que no es una aceptabilidad del 50% más uno.

Luego en la siguiente pregunta, se tomó en cuenta el olor, y se puede observar que en las tabulaciones alcanza el 41,6% la calificación 8 “Me agrada mucho, teniendo también la presencia del 33,33% en aceptabilidad 9 “me agrada totalmente”, donde se asume que en cuanto a olor han sido unas preparaciones que han llegado con agrado hacia los catadores.

Finalmente la encuesta 5 hace referencia a la cantidad de preparación presentada individualmente, tomando en cuenta porciones, montajes de plato y estética a la vez, y se puede observar de esta manera que se ha logrado una excelente presentación en la mayoría de platos, puesto que el 66,67% corresponden al nivel 9 de la escala de calificación numérica “Me agrada totalmente”

## **I. CONCLUSIONES**

1. Dentro de la propuesta gastronómica la elaboró platos no tradicionales a base de carne de pavo, la misma que tubo aceptabilidad por parte de los clientes del restaurante.
2. Con la presentación de esta nueva alternativa de menú se pretende dar un giro a la comida tradicional, ya que el aroma y sabor mejora notablemente y realza el sabor de la preparación, aumentando la evaluación sensorial con el sentido del olfato.
3. El análisis sensorial se obtuvieron sugerencias en cuanto al nivel de sal, la misma que se debe tener cuidado al momento dentro de la preparación, basándonos en las recetas que se proponen en esta investigación
4. Con el análisis sensorial se detectó que el nivel de aceptabilidad de la propuesta gastronómica tuvo la acogida desea por parte delos profesionales en el área, siendo el plato “mar y Tierra” el de mayor aceptación tanto en el aroma, porción, sabor y presentación del mismo.

## **II. RECOMENDACIONES**

1. Se debe tener en cuenta al momento de elaboración y preparación de nuevos platos a no exceder en los condimentos, y basarse a las recetas ya estipuladas.
2. Se aconseja incrementar a la carta de menú las nuevas alternativas gastronómicas que se presentan en este trabajo ya que son aceptadas en el estudio realizado.
3. Se recomienda que al momento de la recepción del producto tener en cuenta las normas higiénicas, que garanticen las características organolépticas del producto y cumpliendo la cadena de frío, para evitar trastornos digestivos.
4. Se recomienda que al momento de utilizar carne de pavo la maceración sea previa para evitar la concentración de olor y sabor.

### III. REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS

1. **Anzaldúa-Morales, A.** La Evaluación Sensorial de los Alimentos en la Teoría y en la Práctica. Zaragoza: Acribia. 1994.
2. **Carpenter, R. Lyon, D. Hasdell, A.** Análisis Sensorial en el Desarrollo y Control de la Calidad de Alimentos  
Zaragoza: Acribia. 2000.
3. **Sancho, J.Bota, E.** *Introducción al Análisis Sensorial de los Alimentos*. 2ª ed. Mexico: Alfaomega. 2002.
4. **Bremner, A.** Higiene e Inspección de Carne de Aves. 2ª ed. Zaragoza: Acribia. 2006.
5. **Grossklaus, D.** Inspección Sanitaria de la Carne de Ave. Zaragoza: Acribia. 2007.
6. **Lawrie, R.A.** Ciencia de la carne. 6ª ed. Zaragoza: Acribia. 2006.
7. **Pérez, J.A.** Color en Ciencia y Tecnología de Carnes. 2ª ed. México: Limusa. 2006.
8. **Ponce, E.** Aroma en Ciencia y Tecnología de Carnes. 2ª ed. México: Limusa. 2006.
9. **Guidobono, L.** El pavo. 2ª ed. Madrid: Mundi – Prensa. 2006.

**10. EVALUACIÓN SENSORIAL**

<http://es.wikipedia.org/>

2012-12-20

**11. ALIMENTACION SANA**

<http://www.alimentacion-sana.com.ar>

2013-05-15

**12. PAVO (ESTADISTICAS - CONSUMO)**

<http://www.google.com.ec>

2013-04-015

**13. BENEFICIO NUTRICIONAL (PAVO)**

<http://www.pronaca.com>

2012-01 05

**14. PAVO (CARACTERISTICAS)**

[www.agrobit.com.ar](http://www.agrobit.com.ar)

2012-22-02

**15. PRODUCCION AVICOLA**

[www.mapya.es](http://www.mapya.es)

2012- 06-25

**16. COMPOSICION DE ALIMENTOS (PAVO)**

[www.alimentosargentinos.gov.ar](http://www.alimentosargentinos.gov.ar)

2012- 06-28

**17. Muñoz de Chavez, M.** Composicion de Alimentos: Valor Nutritivo de los Alimentosde Mayor Consumo 2ª.ed. México:McGraw Hill. 2002



## **I. ANEXOS**

### **CARTA ACTUAL DEL RESTAURANTE "FOGÓN DEL PUENTE"**

#### **ENTRADAS**

- ✓ Deditos de pollo
- ✓ Palitos de mozzarella
- ✓ Camarones reventados
- ✓ Calamar a la Romana
- ✓ Mix del puente ( deditos de pollo, mozzarella, camarones reventados )
- ✓ Variedad de chorizos a la Parrilla
- ✓ Pan de ajo tradicional
- ✓ Ceviche de camarón
- ✓ Ceviche de calamar
- ✓ Crepe de pollo
- ✓ Crepe de camarón
- ✓ Crepe de lomo a la pimienta
- ✓ Alitas de pollo BBQ o Búfalo

#### **ENSALADAS**

- ✓ Ensalada de la casa ( lechuga, tomate y zanahoria )
- ✓ Ensalada de pollo
- ✓ Ensalada de lomo
- ✓ Ensalada de camarón

#### **SOPAS**

- ✓ Sopa del día
- ✓ Sopa de cebolla gratinada

- ✓ Sopa de cebolla gratinada con lomo
- ✓ Consomé de pollo
- ✓ Crema bisque de camarón

## **POLLO**

- ✓ Pechuga Cordón Bleu
- ✓ Pechuga en BBQ y Tocineta
- ✓ Pechuga en salsa de Champiñón y Tomillo
- ✓ Pechuga Ciclón
- ✓ Pechuga al grill y Chimichurri

## **PARRILLADAS**

- ✓ Parrillada con lomo de Res, Costilla de Cerdo, Pechuga de Pollo y Chorizo
- ✓ Parrillada con lomo de Res, Costilla de Cerdo, Filete de Corvina, Camarones y Chorizo

## **COSTILLAS**

- ✓ Costillas BBQ
- ✓ Costillas chimichurri

## **LOMO DE CERDO**

- ✓ Cerdo al grill y Chimichurri
- ✓ Cerdo en salsa de Vino Tinto
- ✓ Cerdo en Champiñón, Tocino y Romero
- ✓ Cerdo en BBQ y Tocineta
- ✓ Cerdo Cordón Bleu y Salsa

## **LOMO DE RES**

- ✓ Res al Grill y C      chimichurri
- ✓ Res en salsa de Vino Tinto
- ✓ Res en salsa de Champiñón, Tocino y Romero
- ✓ FiletMignon
- ✓ Bife a la Plancha y Champiñón Salteado
- ✓ Churrasco
- ✓ Res a la milanesa
- ✓ Chateaubriand con Mantequilla Maître Fogón
- ✓ Res en Salsa de 4 Pimientas
- ✓ Lomo de res a la Diabla

## **MARISCOS**

- ✓ Camarones al Ajillo
- ✓ Camarones al Grill y Chimichurri
- ✓ Camarones Apanados
- ✓ Camarones en Salsa de Champiñón y Tocino.
- ✓ Arroz con Camarón
- ✓ Arroz con Calamar
- ✓ Calamar al Ajillo
- ✓ Calamar en Salsa de Champiñón y Tocino
- ✓ Brocheta de Calamar en Salsa de Camarón

## **CORVINA**

- ✓ Corvina al Ajillo
- ✓ Corvina en Salsa de Camarón
- ✓ Corvina Apanada o Reventada
- ✓ Corvina al Grill

## **SPAGUETTI**

- ✓ Espagueti a la Carbonara
- ✓ Espagueti a la Bolognesa
- ✓ Espagueti con Pollo, Crema y Tomates
- ✓ Espagueti con Camarón, Crema y Tomates
- ✓ Espagueti con Calamar Tocino y Pimientos
- ✓ Espagueti con Tomates Frescos y Albahaca
- ✓ Espagueti de la Casa del Chef

## **HAMBURGUESAS**

- ✓ Hamburguesa Fogón
- ✓ Hamburguesa con Queso Cheddar
- ✓ Hamburguesa con Queso Cheddar y Tocineta
- ✓ Hamburguesa con Champiñón y Queso Holandés

## **MENÚ NIÑOS**

- ✓ Hamburguesa y Queso
- ✓ Sanduche de Pollo Apanado y Queso
- ✓ Hot Dog
- ✓ Deditos de Pollo
- ✓ Espagueti
- ✓ Salchipapa

## **SANDUCHES**

- ✓ Sanduche de Mortadela y Queso
- ✓ Sanduche de Jamonada y Queso
- ✓ Sanduche de Jamón y Queso

## **CON PECHUGA DE POLLO**

- ✓ Pollo Apanado con Queso Cheddar y Jamón
- ✓ Pollo a la Plancha con Queso Holandés y Tocino
- ✓ Club Sanduche

## ANEXO II

### PRESENTACIÓN GRÁFICA DE LA CARTA DEL FOGÓN PROPUESTA





Todos los platos fuertes incluyen la crema de Lejía  
se lo sirve acompañado de papas, ensalada y arroz  
NUESTROS PRECIOS INCLUYEN IMPUESTOS



## sánduches

SÁNDUCHE DE MORTADELA Y QUESO 300

SÁNDUCHE DE JAMONADA Y QUESO 300

SÁNDUCHE DE JAMÓN Y QUESO 300

Todos los sánduches van acompañado de lechuga,  
tomate, salsa gourmet y papas fritas

## Con pechuga de pollo

POLLO APANADO CON QUESO CHEDDAR Y JAMÓN 430

POLLO A LA PLANCHA CON QUESO HOLANDES Y TOCINO 430

CLUB SÁNDUCHE 440

Lechuga, tomate, tocino, quesos y mayonesa



## bebidas

## entradas

GASEOSAS	1.20
JARRA DE GASEOSA	3.50
AGUA CON GAS O SIN GAS	1.00
JARRA DE AGUA	2.80
JUGOS	1.40
JARRA DE JUGOS	4.00
BATIDOS DE FRUTAS	1.60
CERVEZA PILSENER	2.00
CERVEZA CLUB	1.50

### Calientes

CAFÉ PASADO	1.00
CAFÉ NEGRO	1.00
AGUA AROMATICA O TÉ	1.00

DEDITOS DE POLLO 5 unidades	4.70
PALITOS DE MOZZARELLA 5 unidades	4.70
CAMARONES REVENTADOS 10 unidades	7.00
CALAMAR A LA ROMANA	6.00
MIX DEL PUENTE 3 deditos de pollo, 3 mozzarella 5 camarones reventados	8.30
VARIEDAD DE CHORIZOS A LA PARRILLA	4.70
PAN DE AJO TRADICIONAL 6 unidades	2.80
CEVICHE DE CAMARÓN	7.00
CEVICHE DE CALAMAR	7.00
CREPE DE POLLO	5.80
CREPE DE CAMARÓN	6.50
CREPE DE LOMO A LA PIMIENTA	6.00
ALITAS DE POLLO BBQ O BUFFALO 6/12 unidades	4.70 7.80





## Pollo



## Pavo (menú especial)

PECHUGA CORDÓN BLEU	8.40
PECHUGA EN BBQ Y TOCINETA	8.40
PECHUGA EN SALSA DE CHAMPIÑON Y TOMILLO	8.40
PECHUGA CICLÓN tomates, champiñón, albahaca, parmesano y crema de leche	8.40
PECHUGA AL GRILL Y CHIMICHURRI	8.40

## Parrilladas

PARRILLADA CON LOMO DE RES, COSTILLA DE CERDO PECHUGA DE POLLO Y CHORIZO	11.50
PARRILLADA CON LOMO DE RES, COSTILLA DE CERDO FILETE DE CORVINA, CAMARONES Y CHORIZO	15.00



## Entradas

Pechuguitas de pavo enrolladas con tocino en salsa BBQ

Brochetas de pavo con mayonesa verde



## Ensaladas

Ensalada de jamón de pavo con salsa remolada

## Platos Fuertes

Pechuga de pavo al grill en chimichurri de uvilla

Churrasco con pavo

Pechuga de pavo relleno con jamón inglés en

salsa de champiñones

Milanesa con pavo

Mar y tierra con pavo

Pavo empanizado con quinoa



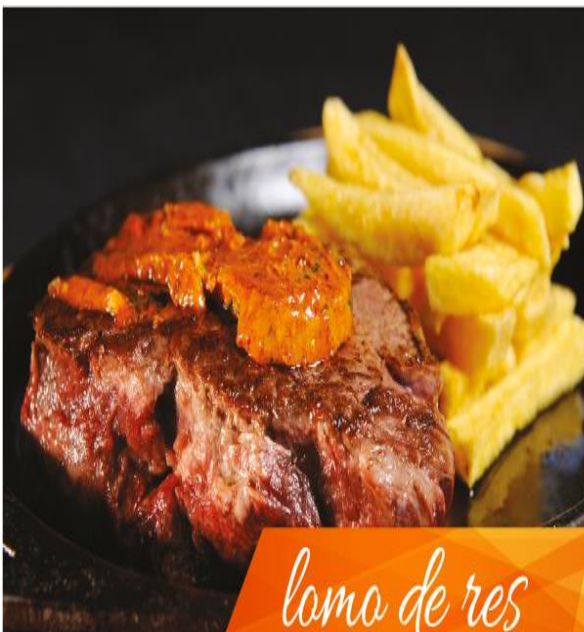
## Pastas

Espagueti de la casa con pavo y camarón

## Sándwich

Club sándwich de pavo.

Hamburguesa de pavo.



## lomo de res

RES AL GRILL Y CHIMICHURRI	9,80
RES EN SALSA DE VINO TINTO	9,80
RES EN SALSA DE CHAMPIÑÓN, TOCINO Y ROMERO	9,80
FILET MIGNON sugerimos término 3/4	9,80
BIFE A LA PLANCHA Y CHAMPIÑÓN SALTEADO sugerimos término 3/4	9,80
CHURRASCO	9,80
RES A LA MILANESA	9,80
CHAUTEBRIAND CON MANTEQUILLA MAITRE FOGÓN	9,80
RES EN SALSA DE 4 PIMIENTAS	9,80
LOMO DE RES A LA DIABLA	9,80



## mariscos

CAMARONES AL AJILLO	9,30
CAMARONES AL GRILL Y CHIMICHURRI	9,30
CAMARONES APANADOS	9,30
CAMARONES EN SALSA DE CHAMPIÑÓN Y TOCINO	9,30
ARROZ CON CAMARÓN	9,30
ARROZ CON CALAMAR	8,00
CALAMAR AL AJILLO	8,00
CALAMAR EN SALSA DE CHAMPIÑÓN Y TOCINO	8,00
BROCHETA DE CALAMAR EN SALSA DE CAMARÓN	8,00

## Corvina

CORVINA AL AJILLO	9,30
CORVINA EN SALSA DE CAMARÓN	9,30
CORVINA APANADA O REVENTADA	9,30
CORVINA AL GRILL	9,30



## spaguetti

SPAGUETTI A LA CARBONARA	5.80
SPAGUETTI A LA BOLOGNESE	5.80
SPAGUETTI CON POLLO, CREMA Y TOMATES	6.50
SPAGUETTI CON CAMARÓN, CREMA Y TOMATES	7.00
SPAGUETTI CON CALAMAR TOCINO Y PIMENTOS	6.30
SPAGUETTI CON TOMATES FRESCOS Y ALBAHACA	5.80
SPAGUETTI DE LA CASA DEL CHEF pollo, camarón, calamar, lomo o mixto	7.30



## costillas

COSTILLAS BBQ	8.80
COSTILLAS CHIMICHURRI	8.80

## lomo de Cerdo

CERDO AL GRILL Y CHIMICHURRI	9.00
CERDO EN SALSA DE VINO TINTO	9.00
CERDO EN CHAMPIÑON, TOCINO Y ROMERO	9.00
CERDO EN BBQ Y TOCINETA	9.00
CERDO CORDÓN BLEU Y SALSA	9.00



## EVALUACIÓN SENSORIAL

### FICHA HEDÓNICA DE OBSERVACIÓN DE LA MUESTRA

La presente encuesta, servirá para recoger información importante que será utilizada con absoluta reserva, con el fin de realizar una propuesta gastronómica a base de carne de pavo para el restaurante Fogón del Puente de la ciudad de Riobamba.

Marque con una x su selección.

Pechuga de Pavo al Grill en Chimichurri de Uvilla					
<b>Color</b>	1	2	3		
	Obscuro	Claro	Transparente		
<b>Olor</b>	1	2	3		
	fragante	Inholoro	Oloroso		
<b>Textura</b>	1	2	3		
	Suave	Blanda	Dura		
<b>Sabor</b>	astringente	Amargo	Dulce	salado	Agrio
	1	2	3	4	5

Comentarios:\_\_\_\_\_

---

**Gracias por su colaboración**

## NIVEL DE ACEPTABILIDAD

## TEST DE EVALUACIÓN HEDÓNICA

### OBJETIVO:

El presente test de evaluación, pretende medir el nivel de aceptabilidad de una propuesta gastronómica dispuesta para clientes del restaurant Fogón del Puente de la ciudad de Riobamba.

Por favor, responda cuánto le agrada o desagrada el producto, mediante una escala numérica de calificación, que va en la ficha de evaluación a continuación.

La escala de evaluación, tiene 9 puntos de calificación.

ESCALA DE CALIFICACIÓN NUMÉRICA			
1	Me desagrada totalmente	6	Me agrada levemente
2	Me desagrada mucho	7	Me agrada moderadamente
3	Me desagrada moderadamente	8	Me agrada mucho
4	Me desagrada levemente	9	Me agrada totalmente
5	No me agrada, ni me desagrada		

[illegible]

## ENCUESTA APLICADA EN EL ANTEPROYECTO DE TESIS.

La siguiente encuesta va dirigida a los clientes del restaurant, para conocer la posibilidad de proponer un menú con la carne de pavo.

Sexo

Femenino ☐ masculino ☐ edad \_\_\_\_\_

1: Lugar de procedencia.

Local \_\_\_\_\_ Turista nacional \_\_\_\_\_ Extranjero \_\_\_\_\_

2: ¿Con que frecuencia sale Ud. a comer fuera de casa?

Siempre \_\_\_\_\_ Casi siempre \_\_\_\_\_ A veces \_\_\_\_\_ nunca \_\_\_\_\_

3: ¿Consume Ud. Con regularidad la carne de pavo, aparte de fechas como navidad y fin de año?

Sí ☐ No ☐

4: ¿Sabia Ud. que la carne de pavo la encontramos regularmente durante todo el año?

Sí ☐ No ☐

5: ¿Conoce Ud. algún restaurante aquí en la ciudad de Riobamba, que oferte carne de pavo en su menú?

Sí ☐ No ☐

6: ¿Le gustaría que el restaurante Fogón del Puente incluya esta carne regularmente en su menú?

Sí ☐ No ☐

**“GRACIAS POR SU COLABORACIÓN”**